أكلات عالمية

غادة محمد سعيد



أكلات عالمية

إعداد

غادة محمد سعيد

مُقَدِّمَة

الإنسان ...

مخلوق خلقه الله ليعمر الأرض ...

الطعام ...

هو الوقود الذي يحرك الإنسان؛ ويجعله يعيش ...

الأكلات العالمية ...

هي أطعمة ومشروبات ابتكرها الإنسان في نواحٍ شتى من العالم؛ وذلك كي يتلذذ أثناء تناوله للطعام الضروري في حياته؛ لذا ستجد أن هذه الأطعمة قد تتشابه مكوناتها مع أشياء قد تناولتها قبلا؛ ولكنك ستجدها مختلفة الطعم من بلد إلى آخر؛ لذا راعينا التنويع في عدد الأطعمة الموجودة في هذا الكتاب؛ وذلك كي تبتكر كُل سيدة في أكلاتها؛ وتعمل علي تنويعها؛ وفي النهاية ستحصلون علي وجبات شهية رائعة الطعم؛ وذلك لأن شعبا بأكمله يتناولها باستمرار؛ لذا فقد وضع في هذه الوجبة كُل خبراته في الطهي كي يكون هذا الطبق طبق شعبي ومفضل لدي هذا الشعب بأكمله ...

ومن أجل الحصول علي طعم مميز لا يختلف عليه اثنان؛ أبحرنا في بطون الكُتب حتى وجدنا الأكلات المتنوعة التي تُناسب ذوقك وتتماشي مع إمكاناتك ... فنرجو أن نكون قد وفقنا ونئال إعجابكم ... ولا تنسونا من فضل دعائكم ...

وأخيرا أتمنى أن يستفيد بهذا الكتاب كُل قارئ؛ وأن يفيد به الآخرين؛ هدانا الله وإياكم إلى سواء السبيل ... آمين.

مع تحياتي

غادة محمد سعيد

السمك الياباني المقلي بالليمون

المقادير : ـ

1 ـ سمك صالح للقلي مثل البلطي؛ والبوري؛ والقاروص. 2 ـ مقدار مناسب مـن الملـح؛ والفلفل؛ والكمون. 3 ـ مقدار مناسب من الثوم. 4 ـ مقدار مناسب من الليمون. 5 ـ مقدار مناسب من الدقيق. 6 ـ كمية مناسبة من الزيت للتحمير.

طريقة التحضير : ـ

1 ـ يحضر السمك؛ ويقطع وينظف ويملح ويترك لمدة ربع ساعة؛ ويشطف ويترك ليجـف قليلاً؛ ويدق الثوم؛ والكمون؛ والملح؛ وتوضع وحدات السمك في هذه الخلطة؛ ويضاف إليـه عصير الليمون؛ ويترك لمدة نصف ساعة.

2 ـ يغطى السمك بالدقيق؛ ويقلى فى الزيت المقدوح؛ ويرش السمك بالفلفل.

البساريا المصرية المقلية

المقادير : ـ

1 ـ مقدار من البساريا (صغار السمك). 2 ـ قليل من الملح. 3 ـ مقـدار مناسـب مـن الدقيق؛ والفلفل.

طريقة التحضير : ـ

1ـ تُغسل البساريا وتُملح؛ وتُترك لمده ربع ساعة؛ وبعد ذلك تُشطف جيداً وتُترك حتى تُصفى قليلاً.

2 ـ تُؤخذ كمية صغيرة وتُرش بالدقيق؛ وتُقلى البساريا في الزيت المقدوح حتى تُحمـر؛ ثُـم تُنشل ويصفى الزيت الزائد وتُرش بالملح والفلفل.

الجمبري الخليجي المسلوق

المقادير : ـ

1 ـ كيلو من الجمبري. 2 ـ ملح؛ وفلفل؛ وكمون؛ وحبه حبهان؛ وفص مستكة. 3 ـ عصير ليمون. 4 ـ بصلة.

طريقة التحضير :ـ

يغسل الجمبري عِدة مرات؛ ثُم يوضع في إناء مع البصل المقطع؛ وباقي المقـادير؛ ويغطـى الإناء ويرفع على النار حتى ينضج مع التقليب كُل دقيقة.

الكابوريا الهندية بالفلفل والليمون

المقادير :ـ

1 ـ مقدار مناسب من الكابورية. 2 ـ بصلة واحدة. 3 ـ قليل من الملح حسب الذوق. 4 ـ كمية مناسبة من الفلفل؛ وعصير الليمون. 5 ـ قليل من الماء.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ تُوضع الكابوريا في إناء على النار؛ ويُضاف إليها البصل؛ والملح؛ والفلفـل؛ والمـاء؛ وعصير الليمون؛ وتُترك حتى تنضج.

2 ـ وبعد التأكد من تمام النُضج تُقدم ساخنة وبالهناء والشفاء.

الأرز الصيني بالجمبري

المقادير :ـ

1 ـ 3 أكواب أرز. 2 ـ نصف كوب بازلاء أو فاصوليا مقطعة. 3 ـ كوب جمبري منظف. 4 ـ ربع كوب جزر مقطع مكعبات صغيرة. 5 ـ بصلتان متوسطتان ومقطعتـان لشـرائح رفيعة. 6 ـ نصف كوب بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة. 7 ـ بيضتان مخفوقتان متبلتـان بالملح؛ والفلفل. 8 ـ 3 ملاعق كبيرة فلفل أخضر بارد مفروم. 9 ـ ثلثين كوب فطر عـيش الغراب مقطع شرائح. 10 ـ قليل من الشعرية. 11 ـ ثلاث ملاعق طعام صلصة الصـويا. 12 ـ ملعقتان كبيرتان من الذُرة المفرية. 13 ـ بهارات لسـاق الجمبـري. 14 ـ ـ عـود دارسين. 15 ـ عودان من القُرنفل. 16 ـ حبتا فلفل أسود. 17 ـ رشة كُركم. 18 ـ قطعة صغيرة من الزنجبيل المدقوقة. 19 ـ فصا ثوم. 20 ـ زيت وسمن للقلي.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ يغسل الجمبري جيداً؛ ثُم يوضع في إناء متوسط الحجم؛ ثُم يضاف إليه حوالي كُوب ماء؛ والبهارات وفص ثوم مقطع؛ ويرفع على نار متوسطة؛ ويترك حتى يغلي الماء لمـدة دقيقـة واحدة.

2 ـ يصفى الجمبري مع الاحتفاظ بماء السلق؛ ثُم تُقطع كُل واحدة أفقياً إلى قسمين متطابقين؛ وفي إناء متوسط يقلب كُلٍ من البصل؛ والجزر؛ والبازلاء؛ والبطاطس؛ وفطر عيش الغُـراب في السمن على نار متوسطة حتى يصبح لونهم ذهبي.

3 ـ يضاف الجمبري والزنجبيل؛ ويضاف قليل من السمن إذا لزم الأمر؛ ويقلب المزيج جيداً؛ ثُم يغطى الإناء ويترك على نار هادئة لمدة 15 دقيقة.

4 ـ يرفع خليط الجمبري من الإناء وتُضاف الشعرية وتُقلى حتى يحمر لونها؛ ثُـم يضـاف الأرز؛ ويقلب في السمن المتبقي على نار هادئة حتى يبدأ الأرز بالالتصاق بقاع الإنـاء؛ ثُـم يضاف إليه ماء السلق المملح بحيث يغطي الأرز ويرتفع عنه قليلاً؛ وتذوقيه وعدلي طعمه إذا لزم الأمر؛ ويترك ليغلي على نار متوسطة لمدة 3 دقائق؛ ثُم تُخفف النار ويغطى الإناء ويترك على النار لمدة 15 دقيقة.

5 ـ يقلى البيض المخفوق في مقلاة صغيرة حتى يجمد؛ ثُم يرفع عن النـار ويقطـع قطعـاً صغيرة؛ ثُم يضاف خليط الجمبري والبيض إلى الأرز ويحرك الخليط بواسطة شوكة كبيـرة حتى يختلط؛ ويرش عليه صلصة الصويا مع استمرار التحريك بواسـطة الشـوكة؛ ويغطـى ويترك المزيج على نار هادئة لمدة 5 إلي 10 دقائق؛ ويقدم حاراً وبجانبه وعاء به قليل مـن صلصة الصويا.

ملحوظة: إذا أردتِ التنويع فيمكنك استبدال الجمبري بالدجاج المسلوق؛ وبالهناء.

الجمبري الهندي بالمانجو

المقادير : ـ

1 ـ كيلو ونصف جمبري كبير الحجم (جامبو). 2 ـ ملعقتان كبيرتان زيت نباتي. 3 ـ ـ حبة بصل كبيرة (تُفرم فرماً ناعماً). 4 ـ 2 حبة مانجو خضراء اللون واعملي علي تقشيرهما وتقطيعهما إلى شرائح. 5 ـ ثماني أوراق كاري؛ أو ملعقة بودرة الكاري. 6 ـ ربع كـوب مسحوق حليب جوز الهند (اختياري). 7 ـ كوبا ماء مغلي. 8 ـ ثُلث كوب كريمة (قشطة). 9 ـ خلطة التوابل الحارة. 10 ـ نصف كوب جوز هند مجفف (يحمص). 11ـ فصـا ثوم مفرومان. 12 ـ نصف ملعقة صغيرة كُركم. 13 ـ ملعقتان صغيرتان كزبرة مطحونة. 14 ـ ثلاث حبات فلفل حار مجفف طويل (مفروم). 15 ـ ملعقة صغيره ملح.

طريقة التحضير : ـ

1 ـ يقشر الجمبري؛ ويترك الذيل؛ ويسخن الزيت في مقلاة كبيـرة ويطهـى البصـل مـع التحريك حتى يصبح لونه بنياً؛ ثُم تُضاف خلطة التوابل الحارة وتُقلب حتى تفوح روائحها.

2 ـ يضاف الجمبري مع شرائح المانجو والكاري وخليط مسحوق حليب جوز الهند والمـاء المغلي وتُترك على نار هادئة غير مغطاة لـ 5 دقائق أو حتى ينضج الجمبري لتُزاح عند ذلك المقلاة عن النار.

3 ـ أضيفي الكريمة وقلبيها مع الخليط قبل تقديمه مزيناً بشرائح البصل الأخضر.

لعمل خلطة التوابل الحارة : ـ

تُوضع جميع محتوياتها في خلاط حتى تتجانس قبل أن تُستخدم.

الجمبري الهندي بصلصة الكاري

المقادير : ـ

1 ـ 225 جرام من الجمبري. 2 ـ ملعقة صغيرة ونصف تمر هندي. 3 ـ ربع كوب زيت. 4 ـ 5 قطع فلفل أخضر حار مفروم. 5 ـ بصلتان مفرومتان. 6 ـ ثلاثـة أربـاع ملعقـة صغيرة ورق الغار. 7 ـ ملعقة صغيرة سكر أسمر. 8 ـ نصف ملعقة صغيرة كمون. 9 ـ ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار. 10ـ ملعقة صغيرة بهارات. 11 ـ نصف ملعقة صغيـرة كُـركم. 12 ـ 3 حبات قُرنفل. 13 ـ ملعقة صغيرة كمون. 14 ـ ربع كوب من ورق الغار. 15 ـ رشة ملح. 16 ـ ملعقة صغيرة بودرة الكاري.

طريقة التحضير : ـ

1 ـ ينظف الجمبري جيداً؛ وفي وعاء آخر ينقع لُب التمر هندي في نصف كوب مـاء لمـدة 30 دقيقة؛ ويطحن الفلفل الأخضر مع القُرنفل والكمون لتشكيل ما يشبه العجينة؛ وفي وعـاء الطبخ يسخن الزيت ونقلي فيه البصل حتى يحمر؛ ونُضيف إليه العجينة السابقة؛ ونُحرك لمدة دقيقتين؛ ثُم نُضيف تشكيلة البهارات من كمون ومسـحوق وورق الغـار والفلفـل الأحمـر والبهارات والكُركم؛ ويحرك الخليط لمدة دقيقة؛ وتُضاف إليه الطماطم المقطعة مع التحريـك من وقت لآخر لمدة 5 دقائق؛ ثُم نُضيف كمية من منقوع التمر هندي والسكر الأسمر والكاري وورق الغار والملح حسب الرغبة؛ كما ويمكن زيادة أو تقليل أي نوع من البهـارات حسـب النكهة.

2 ـ يضاف ثلاثة أرباع كوب من الماء للخليط؛ ويترك لمدة 5 دقائق علـى النـار؛ ويتـرك ليغلي؛ ومن ثم نُضيف إليه الجمبري؛ ونتركه لينضج مع ملاحظة أنه سريع النُضج ولا يحتاج إلى وقت طويل؛ ويمكن تقديم هذا الطبق مع الأرز أو العدس.

المكرونة الإيطالي بالجمبري

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو مكرونة قلم. 2 ـ نصف كيلو جمبري متوسط. 3 ـ اثنين جزرة متوسـطة تُقشر وتُبشر. 4 ـ بصلة متوسطة مبشورة. 5 ـ اثنين فص ثوم مفري. 6 ـ كوب عصـير طماطم. 7 ـ ملعقة كبيرة صلصة طماطم. 8 ـ ثلاث ملاعق كبيرة زيت نباتي. 9 ـ ملـح وفلفل وبهارات. 10 ـ بقدونس مخرط للتجميل.

طريقة التحضير : ـ

1 ـ يغسل الجمبري ويقشر؛ ويعاد غسله؛ وتُرفع البصلة على النار مع الزيت؛ وتُقلب حتـى يصير لونها ذهبياً؛ ثُم يضاف الثوم ويقلب لمدة دقيقة؛ ثُم يضاف الجزر؛ ويقلب المقدار علـى النار حتى يذبل؛ ثُم يضاف الجمبري؛ ويقلب لمدة 2 إلي 3 دقائق؛ ويضاف عصير وصلصـة الطماطم؛ وتترك على النار حتى يغلظ قوام الصلصة ويتبل المقدار.

2 ـ تُسلق المكرونة وتُصفى من ماء السلق؛ وتُخلط المكرونة مع الصلصة؛ وتُقلب على نـار هادئة لدقيقة أو دقيقتان وتُصب في طبق التقديم مجملة بالبقدونس المخرط.

كُرات الجمبري المقلية الأمريكية

المقادير : ـ

1 ـ كوب جمبري مفروم. 2 ـ كوب بطاطس مسلوق ومهروس. 3 ـ ـ بصـلة خضـراء مفرومة فرماً ناعماً. 4 ـ ملعقة ملح؛ وملعقة فلفل أبيض. 5 ـ ملعقة صغيرة ملـح. 6 ـ ـ بيضة مخفوقة. 7 ـ توست منزوع الأطراف ومقطع مربعات صغيرة. 8 ـ بقسماط. 9 ـ ـ ثلاثة بيضات مخفوقة. 10 ـ زيت للقلي.

طريقة التحضير : ـ

نخلط الجمبري مع البطاطس المهروسة والبصل والملح والفلفل الأبـيض والملـح والبيض؛ ثُم يكور ويغمس في البيض؛ ثُم في البقسماط؛ ثُم في البيض؛ ثُم في الخُبز التوسـت المقطع؛ ويقلى في الزيت؛ وبعدها يقدم بالهناء والشفاء.

صياديه الجمبري المصرية

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو جمبري. 2 ـ فنجانين من الأرز المغسول. 3 ـ قليل من الملح؛ والفلفـل.

4ـ نصف كيلـو زيـت. 5 ـ ـ نصـف كـوب مـاء. 6 ـ ـ بصـلة كبيـرة مبشـورة.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ يقلى البصل المبشور في الزيت حتى يغمق لونه؛ ثُم ينشل ويدق في الهون؛ ثُم يضـاف إليه الملح؛ والماء؛ والفلفل؛ ويترك ليغلى.

2 ـ يضاف الجمبري؛ ويترك حتى ينضج؛ ثُم ينشل؛ وتُصفى الشوربة؛ ويترك جـزء مـن الشوربة كحساء؛ وجزء لعمل الأرز؛ ثُم يضاف الأرز للشوربة؛ ويترك لينضـج؛ ثُـم يقـدم الطعام ساخناً؛ وبالهناء والشفاء.

صياديه السمك المصرية

المقادير :ـ

1 ـ نصف كيلو سمك مقطع. 2 ـ 2 فنجان أرز مغسول. 3 ـ ملح وفلفل. 4 ـ نصف كيلو زيت. 5 ـ نصف كوب ماء. 6 ـ بصلة كبيرة مبشورة.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ يقلى البصل المبشور في الزيت حتى يغمق لونه؛ ثُم ينشل؛ ويدق في الهون؛ ثُم يضـاف إليها الملح؛ والماء؛ والفلفل؛ ويترك ليغلى.

2 ـ يضاف السمك؛ ويترك حتى ينضج؛ ثُم ينشل وتُصفى الشوربة؛ ويترك جزء من الشوربة للحساء؛ و جزء لعمل الأرز.

3 ـ يضاف الأرز إلى الشوربة؛ ويترك لينضج؛ ثُم يقدم الطعام ساخناً.

السمك الياباني المسلوق

المقادير :ـ

1 ـ نوع سمك مناسب للسلق كالدنيس. 2 ـ عصير ليمون. 3 ـ قليل من الملح؛ والفلفل. 4 ـ بصلة صغيرة. 5 ـ صلصة مناسبة للتقديم.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ يسلق السمك مع باقي المقادير.

2 ـ ينزع عنه الجلد؛ ويقدم مغطى بالصلصة والبقدونس.

الجمبري المشوي الأمريكي بالصلصة الحريفة

المقادير :ـ

1 ـ بصلة. 2 ـ 2 فص ثوم. 3 ـ ملعقة طعام من الزيت. 4 ـ نصف كيلو مـن صلصـة الطماطم المعلبة. 5 ـ ملعقتا طعام من صلصة ووستر شاير (صلصة حريفة). 6 ـ ملعقـة شاي من الشطة الحريف. 7 ـ ملعقتا طعام من الخل الأحمر. 8 ـ ملعقة أو اثنتان من السكر

الأسمر. 9 ـ مقدار مناسب من الملح. 10 ـ مقدار مناسب من الفلفل الأسود. 11 ـ صلصة التاباسكو (صلصة حريفة). 12 ـ ربع كيلو من الجمبري الكبير الحجم. 13 ـ ـ 4 أسـياخ خشبية. 14 ـ زيت للأسياخ. 15 ـ ملعقة طعام من الكزبرة الخضراء المفرومـة؛ أو مـن البقدونس.

طريقة التحضير : ـ

1 ـ قشري البصل والثوم وافرميهما ناعماً جداً؛ ويسخن الزيت ويقلي البصل والثـوم علـى درجة حرارة متوسطة لمدة 5 أو 7 دقائق؛ ويصب في الإناء نفسه 50 ملليلتـر مـن المـاء؛ وأضيفي صلصة الطماطم المعلبة؛ وصلصة ووسترشاير؛ والشطة الحريفة؛ والخل؛ والسـكر؛ والملح؛ والفلفل؛ وصلصة التاباسكو؛ وحركي المزيج جيداً واتركيه على نار خفيفة لمـدة 10 دقائق مع التحريك؛ ثُم اتركيه ليبرد لمدة 30 دقيقة؛ ثُم اغسلي الجمبري قليلاً بالمـاء البـارد؛ وجففيه جيداً بفوطة؛ وذلك بعد تقشيره إذا أردت؛ ثُم غطيه في صلصة التتبيل المبردة لمدة 30 دقيقة.

2 ـ أشعلي الفحم أو سخني المشواة الكهربائية؛ ثُم ارفعي الجمبري عن الصلصة؛ ووزعيـه على الأسياخ الخشبية؛ واشويه على درجة حرارة متوسطة من 5 إلى 10 دقائق من كل جانب حتى يسمك غلاف الشحم؛ ثُم سخني صلصة التتبيل المتبقية في إناء؛ وقدميها مـع الجمبـري المشوي.

اللحم المشوي علي الطريقة الأمريكية

المقادير : ـ

1 ـ كيلو وربع لحم بقري من الصدر. 2 ـ ملعقتان زيت. 3 ـ فلفل أحمر حار.

التتبيلة : ـ 1 ـ 4 أكواب صلصة شواء حارة. 2 ـ ملعقتان خل. 3 ـ عصـير ليمونـة واحدة. 4 ـ ملعقتان ورسيسترشاير. 5 ـ ثلاثة بصلات مقطعة. 6 ـ ـ 5 فصـوص ثـوم مفرومين فرماً ناعماً. 7 ـ 3 ملاعق سكر. 8 ـ ملعقتين كمون مطحون. 9 ـ نصف ملعقة زنجبيل مطحون.

الطريقة : ـ

1 ـ تُخلط مكونات التتبيلة كُلها في إناء كبير؛ ويوضع اللحم بها؛ ويترك لمدة يوم أو يومين؛ وتُترك بالثلاجة؛ وتُقلب كُل حين؛ ثُم ارفعي اللحم من التتبيلة؛ واحتفظي بالتتبيلة في الثلاجـة؛ ثُم يجفف اللحم علي مناشف ورقية.

2 ـ يسخن الزيت في إناء؛ ثُم يقلب اللحم في الزيت حتى يصبح لونه بنياً؛ وقـومي بصـب التتبيلة فوق اللحم؛ وغطي الإناء وضعيه بالفُرن لمدة ساعتين ونصف إلي ثلاث ساعات؛ كما ويمكنك أثناء التسوية إضافة قليل من الماء إذا لوحظ أن السائل في إناء الفُرن أصبح سـميكاً أكثر مما يلزم.

3 ـ يترك اللحم في الإناء بعد إخراجه لمدة عشرون دقيقة؛ ثُم يرفع ويقطع لشرائح ثُم يضاف الفلفل الأحمر للصلصة حسب الرغبة؛ ويسخن علي النار؛ ثُم تُرص شرائح اللحم فـي طبـق التقديم وتُصب الصلصة فوقها؛ وبالهناء والشفاء.

طاجن اللحم الهولندي بالزبادي

المقادير : ـ

1ـ كوب زبادي. 2 ـ كيلو إلإ ربع شريحة فيليه لحم ضأن من الرقبة مقطعة قطع سـميكة. 3 ـ ربع كوب زيت. 4 ـ بصلتان مقطعتان لشرائح. 5 ـ زنجبيل طازج ومقشر ومقطـع. 6 ـ خمس فصوص ثوم مفرومين فرماً ناعماً. 7 ـ ربع ملعقة سكر. 8 ـ ملح وفلفل أسود. 9 ـ ثلاثة أرباع كوب مرقة لحم. 10ـ ملعقتا لوز مطحون. 11 ـ ورقتا غار. 12 ـ قليل من الحبهان المطحون. 13ـ ثلاث أرباع كُوب دوبل كريم. 14 ـ عصير نصـف ليمونـة. 15 ـ ربع ملعقة كزبرة مطحونة. 16 ـ ربع ملعقة قرفة. 17 ـ ربع ملعقة شطة.

الطريقة : ـ

1 ـ أحضري إناء واخلطي الزبادي؛ وبعد ذلك أضيفي اللحم وتبليه جيداً؛ ثُم غطي التتبيلـة واتركيها في الثلاجة لمدة أربع ساعات؛ ثُم أحضري إناء وضعي به الزيت؛ وبعد ذلك أضيفي البصل والزنجبيل والثوم والسكر ونصف ملعقة ملح واتركي الجميع ينضج علي نـار هادئـة حتى يطري البصل ويحمر.

2 ـ أضيفي المرقة واللوز وورقة الغار والحبهان واتركيهم لكي يغلو مع مراعاة التقليب؛ ثُم ارفعي قطع اللحم من التتبيلة؛ وبعد ذلك أضيفيها للطاجن وقلبيها جيداً في الصلصة واتركيهـا علي النار حتي تنضج.

3 ـ قومي بإخراج اللحم من الطاجن واحفظيه دافئاً وتخلصي من أي دهون في الصلصة وإذا كانت الصلصة سائلة أكثر من اللازم اتركيها تغلي حتى يغلظ قوامها؛ ثُم أضيفي الدوبل كريم وعصير الليمون والكزبرة والقرفة والشطة والملح والفلفل واتركيهم ليسخنوا؛ ثُم أعيدي اللحم إلي الطاجن واتركيه يسخن؛ وجملي الطاجن بالنعناع والفلفل الحلو؛ ويقدم بالهناء والشفاء.

طبقات اللحم الروسية بالبصل

المقادير :ـ

1ـ ثلاث أرباع كيلو شرائح فيليه لحم ضأن من الرقبة مقطعة قطعاً صغيرة. 2 ـ ـ بصـلة مقطعة. 3 ـ ملعقة زيت زيتون. 4 ـ ربع كوب عدس بني. 5 ـ ربع كوب مشمش مجفف جاهز للأكل. 6 ـ ملح وفلفل. 7 ـ كوب ونصف مرقة لحم.

مقادير التتبيلة :ـ

1 ـ ثلث كيلو عصير برتقال. 2 ـ ملعقة زيت زيتون. 3 ـ فصين ثوم مفـرومين فرمـاً ناعماً. 4 ـ نصف ملعقة زنجبيل مطحون. 5 ـ ربع ملعقة قرفة مطحونة. 6 ـ ربع ملعقـة كزبرة مطحونة.

الطريقة :ـ

1 ـ أحضري إناء عميق وقومي بخلط مقادير التتبيلة كلها؛ ثُم حركي اللحم وقلبيه جيداً فـي مقادير التتبيلة؛ وبعد ذلك غطيه واتركيه في الثلاجة أثناء الليل كُله؛ ثُم قُومي برفع اللحم مـن التتبيلة مع مراعاة الاحتفاظ بالتتبيلة.

2 ـ أحضري إناء عميق وضعي به زيت؛ ثُم أضيفي اللحم علي مراحل وبعد ذلـك اتركيـه يغلي علي نار مرتفعة أو حتى يحمر؛ وبعد ذلك ارفعي اللحم؛ ثُم قومي بخفض الحرارة؛ وبعد ذلك أضيفي البصل واتركيه ينضج علي نار هادئة مع التقليب من وقت لآخر لبضـع دقـائق حتى يصبح طري مع مراعاة عدم تلوينه؛ ثُم قومي بفصله عن الإناء؛ ثُم قُومي بإعداد طبقات من اللحم والبصل والعدس والمشمش مع تمليح كُل طبقة بالملح والفلفل؛ ثُم أضـيفي المرقـة والتتبيلة المحتفظ بها واتركيهم ليغلو؛ ثُم غطي الإناء وضعيه بالفُرن حتى ينضـج؛ وبالهنـاء والشفاء.

اللحم الإيراني بالمشمش والزعفران

المقادير :ـ

1 ـ ربع كيلو مشمش مجفف وجاهز. 2 ـ عصير برتقالتين وبشر قشرهم. 3 ـ ـ نعنـاع للتجميل. 4 ـ ملح وفلفل. 5 ـ نصف ملعقة زعفران. 6 ـ كُوب ونصف ماء ساخن. 7 ـ 6 ملاعق زيت زيتون. 8 ـ 3 كيلو لحم ضأن من الفخذ مخلي ومقطع إلي مكعبات. 9 ـ 2 رأس شمر مقطع بالعرض. 10 ـ 4 وحدات فلفل أخضر مقطع لشرائح طولية. 11 ـ ـ 2 بصلة مقطعة لشرائح. 12 ـ نصف كيلو دقيق. 13 ـ ملعقة زنجبيل. 14 ـ خمس أكـواب مرق لحم أو ماء.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي الزعفران في إناء؛ ثُم ضعي الماء الساخن واتركيه في الماء لمدة عشر دقائق؛ ثُم أحضري إناء وضعي به الزيت وسخنيه؛ وبعد ذلك أضيفي اللحم علي دفعات واتركيه ينضـج علي نار مرتفعه حتى يحمر؛ ثُم انشلي اللحم وصفيه علي مناشف ورقية؛ ثُم قُـومي بخفـض درجة الحرارة؛ وبعد ذلك أضيفي الشمر والفلفل والبصل واتركيه حتى ينضج علي نار هادئة.

2 ـ أضيفي الزنجبيل والدقيق إلي الخضراوات واتركيهم حتى ينضجوا مع مراعاة تقليبهم من وقت لآخر؛ وبعد ذلك أضيفي الزعفران السائل وأعيدي مكعبات اللحم للإناء؛ وأضيفي مرقـة اللحم وبشر البرتقال والملح والفلفل؛ وبعد ذلك قومي بتغطيته حتى ينضج؛ وأضيفي عصـير البرتقال والمشمش واتركيه حتى ينضج؛ ثُم يقدم.

المسقعة المصرية باللحم المفرومة

المقادير : ـ

1 ـ ثُلث كيلو لحم مفروم. 2 ـ حبة باذنجان كبيرة مقطعة لشرائح. 3 ـ فصين ثوم مفرومين فرماً ناعماً. 4 ـ فنجان صغير دقيق. 5 ـ كوب وربع طماطم مقطعة. 6 ـ ـ ملعقـة خـل أحمر. 7 ـ ملعقة صلصة طماطم. 8 ـ زيت للدهن. 9 ـ ملح وفلفـل. 10 ـ ـ بصـلتان متوسطتان ومقطعتان. 11 ـ بقدونس للتزيين.

مقادير صلصة الجبن: ـ

1 ـ قليل من جوز الطيب المبشور. 2 ـ بيضة صغيرة ومخفوقة. 3 ـ ثلاث أربـاع ملعقـة مسطردة. 4 ـ كوب صغير جبن مبشور. 5 ـ كوب لبن. 6 ـ ملعقة وربع زبد.

الطريقة : ـ

1 ـ قومي بتمليح الباذنجان واتركيه لمدة نصف ساعة تقريباً؛ ثُم أحضري اللحم وضعيه فـي إناء وضعيه علي نار هادئة لكي يسخن حتى تذوب الدهون؛ وبعد ذلك ارفعي النار مع التقليب حتى يحمر اللحم وتخلصي من أي دهون زائدة؛ ثُم أضيفي البصل والثـوم وقـومي بإضـافة الدقيق مع التقليب؛ وبعد ذلك أضيفي صلصة الطماطم والخل؛ وأحضري الطمـاطم والملـح والفلفل وأضيفيهم إلي الإناء وقلبيهم؛ وبعد ذلك قومي بتغطية الإناء واتركيه حتى ينضج.

2 ـ قومي بشطف شرائح الباذنجان وبتنشيفها؛ ثُم ضعيها علي رف الشواء واتركيـه حتـى يحمر الجانبان؛ ثُم أحضري إناء وسخني به الزبدة وقومي بإعداد صلصة الجبن؛ وبعد ذلـك أضيفي الدقيق واتركيه حتى ينضج مع مراعاة التقليب؛ ثُم ارفعي الإناء مـن علـي النـار؛ وضعي اللبن والدقيق مع التقليب؛ ثُم أضيفي الجبن وجوزة الطيب والمسطردة والملح والفلفـل

واتركي الصلصة لتهدأ وبعد ذلك أضيفي البيضة؛ وقومي بغرف نصف مقدار اللحم في طبـق غير عميق؛ وبعد ذلك ضعي نصف مقدار الباذنجان وأعيدي نفس المقدار فوق بعضه حتـى تنتهي من اللحم والباذنجان؛ وبعد ذلك قومي بصب صلصة الجبن عليه وأدخليه الفرن حتـى يحمر؛ ثُم يقدم بالهناء والشفاء.

تكة الهامور اللبنانية

المقادير : ـ

1ـ شريحة سمك مقطعة قطع متساوية. 2ـ ملعقة صغيرة فلفل أبيض. 3 ـ ملعقة صـغيرة ملح. 4 ـ ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار. 5 ـ ملعقة صغيرة كمون. 6 ـ ملعقة كبيرة خل. 7 ـ 2 ملعقة كبيرة دبس الرمان. 8 ـ كوب فطر عيش الغُراب مقطع قطع صغيرة. 9 ـ ـ حبة فلفل أخضر. 10 ـ بصلة واحدة مقطعة قطع صغيرة بحجم فطر عيش الغراب. 11 ـ ـ زيت للقلي. 12 ـ أسياخ للشي.

طريقة التحضير : ـ

1ـ تُخاط قطع السمك بالفلفل الأبيض والملح والفلفل الأحمر والكمون والخل ودبس الرمـان؛ وتُترك جانباً لمدة ساعة.

2 ـ تُشك قطع فطر عيش الغُراب والفلفل الأخضر والبصل في أسياخ؛ وتُقلـي فـي مقـلاة ساخنة حتى النُضج وتُقدم بالهناء والشفاء.

كباب الهامور والسلمون الشامي

مقادير خلطة الهامور : ـ

1 ـ فيليه هامور مقطع إلى قطع صغيرة. 2 ـ ملعقة خردل. 3 ـ عصير ليمونـة. 4 ـ ـ فنجان ماء ساخن منقوع فيه زعفران. 5 ـ بهارات وملح حسب الرغبة.

خلطة السلمون : ـ

1ـ سلمون مقطع بنفس حجم قطع الهامور. 2ـ نصف ملعقة قرفة. 3ـ نصف ملعقة صغيرة كمون. 4ـ ملعقة صغيرة بهارات. 5ـ ثوم مفروم. 6ـ ملعقة كبيرة صلصة طماطم. 7ـ ـ

عصير ليمونة. 8ـ ملعقة زيت. 9 ـ ملح وفلفل أسود حسب الرغبة. 10ـ ـ أعـواد لشـك السمك. 11ـ مكعبات فلفل أخضر وأصفر وأحمر.

طريقة التحضير : ـ

نخلط سمك الهامور بصلصته ونضعه جانباً؛ ونُحضر صلصة السـلمون ونضـعها جانباً؛ ونُسخن زيت في مقلاة؛ وأثناء ذلك نقوم بشك الهامور والسلمون في الأسياخ؛ ونفصـل بينهما بقطع الفلفل الأخضر والأصفر والأحمر؛ ثُم نقلي السمك في المقلاة حتى ينضج ويقـدم بالهناء؛ والشفاء.

سمك أنشوجة نابولي بالبطاطس

المقادير : ـ

1 ـ كيلـو سمك أنشوجة طازج. 2 ـ نصف كيلو طماطم. 3 ـ كيلو بطاطس. 4 ـ ثـوم مفروم فرماً ناعماً. 5 ـ بقدونس مفروم فرماً ناعماً. 6 ـ زيت للتحمير. 7 ـ ـ شـوربة أو ماء. 8 ـ ملح وفلفل.

الطريقة : ـ

1 ـ تُقطع رؤوس السمك؛ وتزال الأشواك؛ وينظف؛ ويغسل جيداً ويجفف؛ ثُم يغطي بفوطة؛ ويحمر الثوم والبقدونس المفروم في الزيت؛ ثُم تُضاف إلي الطماطم المقشرة؛ ومقطعة قطعـاً صغيرة وتترك علي نار هادئة حتى تتسبك علي أن تزود بالماء أو الشـوربة حتـى تنضـج الصلصة ويصير قوامها سميكاً نوعاً.

2 ـ تُغسل البطاطس؛ وتُقشر وتُقطع دوائر رقيقة جداً وتُرص في طبق فرن؛ ثم يرص فوقها السمك المعد؛ ثُم يغطي الكل بالصلصة المعدة ويغطي الإناء؛ ثُم يدخل في الفرن حتى ينضـج لمدة نصف ساعة تقريباً؛ وبعدها يقدم ساخناً؛ وبالهناء.

سمك أنشوجة مقلي

المقادير : ـ

1 ـ كيلو سمك أنشوجة طازج. 2 ـ أربع ليمونات كبيرات. 3 ـ قليل من الملح. 4 ـ قليل من الدقيق. 5 ـ زيت للقلي.

الطريقة : ـ

ينظف السمك جيداً وتُنزع منه الأشواك؛ وتُفرغ البطن ويغسل جيداً ويجفف؛ ويتبـل السمك من الداخل والخارج بالملح والفلفل وعصير الليمون؛ ثم يقلب في الدقيق من الجهتـين

ويقلي في الزيت المقدوح؛ ويوضع السمك المقلي في طبق التقديم ويرص على شكل هرمـي مجملاً بقطع أو حلقات من الليمون.

سردين بالطريقة البرتغالية

المقادير :ـ

1 ـ كيلو سردين طازج. 2 ـ ربع كيلو سمك بياض بحري. 3 ـ أربع بيضات. 4 ـ كيلو طماطم. 5 ـ كوبان زيت. 6 ـ أربع ملاعق كبيرة زبد أو سمن. 7 ـ بصلتان كبيرتـان. 8 ـ أربع فصوص ثوم مفروم فرماً ناعماً. 9 ـ ملعقتان دقيق. 10 ـ ملعقتا بقسماط. 11 ـ ـ نعناع. 12 ـ بقدونس مفروم فرماً ناعماً. 13ـ قليل من الملح والفلفل.

الطريقة :ـ

1 ـ ينظف السردين وتُنزع الرأس والشوكة الرئيسية؛ ويغسل جيداً؛ وينظف السمك البيـاض البحري كما سبق؛ ثُم يفري بصفار البيض والملح والفلفل والنعناع والبقسماط الناعم.

2 ـ يحشى السردين بالخليط السابق؛ ثُم يتبل في الدقيق؛ ويحمر في خليط من نصف مقـدار الزيت ونصف مقدار الزبد أو السمن؛ وتُقشر الطماطم وتُنزع بذورها؛ وتُقطع قطعاً صـغيرة؛ وتُضاف للبصل المفري والثوم والبقدونس والملح والفلفل في مقلاة على نـار هادئـة حتـى تنضج؛ ويضاف لخليط الطماطم السابق والسردين المقلي ويترك على النـار لبضـع دقـائق؛ ويغرف ويقدم في طبق التقديم.

فيليه الهامور بالطريقة التركية

المقادير:ـ

1 ـ أربع قطع فيليه هامور. 2 ـ ملح وفلفل أسود حسب الرغبة. 3 ـ عصير ليمونة. 4 ـ بصلة مفرومة. 5 ـ ملعقة صغيرة صلصة البابريكا. 6 ـ 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون. 7 ـ 2 فص ثوم مفروم فرماً ناعماً. 8 ـ عود كرفس مقطع. 9 ـ حبة جزر مقشـرة ومقطعـة بالطول. 10 ـ كوب ونصف طماطم معصورة. 11 ـ نصف كوب مـاء. 12 ـ ـ شـرائح ليمون ؛ وبقدونس للتجميل.

الطريقة :ـ

1 ـ ضعي على الهامور الملح والفلفل الأسود؛ وعصير الليمون واتركيه جانبـاً؛ ثُـم أقلـي البصل في زيت الزيتون لمدة 3 دقائق؛ وأضيفي الثوم والكرفس والجـزر واتركيـه لمـدة 5 دقائق؛ ثُم أضيفي الطماطم والماء وصلصة البابريكا والملح والفلفل الأسود وغطـي الخلـيط واتركيه لمدة 20 دقيقة.

2 ـ سخني الفرن علي 180 درجة واسكبي القليل من الصلصة المعدة سـابقاً فـي صـينية الفرن؛ ثُم ضعي نصف شرائح السمك عليها واسكبي بقية الصلصة على السمك وضعي فوقها شرائح الليمون وادخليها في الفرن لمدة 30 دقيقة؛ ثُم أخرجي السمك وضعيه في إناء التقـديم مزينا بالليمون والبقدونس.

بلح الشام

المقادير :ـ

1 ـ كوبا دقيـق. 2 ـ كوبا ماء. 3 ـ قليل من الفانيليا. 4 ـ نصف كوب زيـت. 5 ـ ـ أربع بيضات.

الطريقة :ـ

1 ـ قومي بغلي الماء والزيت معاً؛ ثُم ضعي الدقيق مع التحريك على النـار؛ ثُـم أضـيفي الفانيليا؛ وبعد ذلك اتركيها قليلاً لكي تبرد.

2 ـ قومي بكسر البيض الواحدة تلو الأخرى مع تحريك العجيبة بخلاط البـيض بـين كُـل واحدة؛ ثُم ضعي العجينة في آلة صنع بلح الشام؛ ثُم أقليها بالزيت؛ ثُم قومي بوضعها في طبق التقديم وزينيها بجوز الهند وبالهناء والشفاء.

بنت الصحن (حلوي فلسطينية)

المقادير :ـ

1ـ أربع أكواب دقيق. 2ـ كوب سمن. 3 ـ ملعقة كبيرة حبة البركة. 4 ـ ملعقة خميـرة.
5ـ مقدار من العسل. 6ـ ملعقة صغيرة بيكنج بودر. 7 ـ 6 بيضات.

الطريقة :ـ

1 ـ أعملي علي تذويب السمن في وإناء؛ ثُم قومي بخفق خمس بيضـات فـي إنـاء آخـر وأضيفي بعد ذلك الملح والخميرة والبيكنج بودر إلى دقيق وقومي بخلط كُـل المقـادير؛ ثُـم أضيفي إليها البيض المخفوق وربع كوب سمن مذاب وقومي بعجن المقادير جيداً وبعد ذلـك أضيفي ربع كوب من الماء بشكل تدريجي إلى أن تتجانس ألعجينه وتُصـبح لينـه وقـومي بتقسيمها إلى ستة كور أو أكثر ليسهل مدها وضعيها فوق صينية مرشوشة بالدقيق.

2 ـ أعملي علي مدي الكُور بشكل دائري؛ ثُم ادهنيها بالسمن المذوب وأبرميها من الطـرف إلى نهاية الدائرة وبعد ذلك لفيها بالأصابع على الدائرة بعضها ببعض وضعيها فـي صـينية مدهونة من حوافها الخارجية بالزيت وضعي كل اللفات بالطريقة نفسها إلى أن تمتلئ الصينية.

3 ـ أخفقي البيضة المتبقية وادهني بها وجه الصينية؛ ثُم رشيها بحبة البركة واتركيها لمـدة ساعة إلى أن يتضاعف حجمها وعندما تتخمر قومي بخبزها في فرن معتدل الحرارة بحيـث تُوضع في أسفل الفرن إلى أن يتحمر الوجه وبعد ذلك أضيفي إليهما كمية قليلة من العسل عند التقديم وقدميها ساخنة وبالهناء والشفاء.

الحلوى التُركية

المقادير : ـ

1 ـ 2 كيلو لبن. 2 ـ ربع كيلو سكر. 3 ـ فُستق. 4 ـ كوب أرز منقوع قبلها بيوم وبعـد ذلك نطحنه. 5 ـ 2 كوب ماء لنقع الأرز. 6 ـ ملعقتان كبيرتـان فانيليـا. 7 ـ ـ صـينية مسطحه.

الطريقة : ـ

1 ـ أعملي علي غلي اللبن مع تقليبه؛ ثُم استمري في التقليب وضعي السكر والفانيليا وقلبيـه جيداً؛ ثُم ضعي الأرز وقلبيه جيداً من 5 ـ 6 دقائق حتى يغلظ القوام؛ ثم ضعيه في الصـينية المسطحة.

2ـ ضعي الصينية على النار واستمري في التقليب على نار عالية وقلبـي بالسـكين القطـع المثلثة واستمري في تقليبها حتى يحرق القاع ويصبح مثل الكرملة؛ ثم اتركيه حتى يبرد قليلاً وبعد لك ادخليه بالثلاجة لمدة أربع ساعات.

3 ـ أحضري السكين وقطعي بطول الصينية؛ ثُم لفي كل شريحة رولـو بالسـكين وقطعـي بالسكين حرف الصينية وعند تقديمها ضعي الفستق.

الديك الرومي المدخن علي الطريقة الأمريكية

المقادير : ـ

1ـ ربع كيلو جبن طري كالكريمة. 2ـ ثُلث كُوب زبادي. 3ـ نصف كُوب لبن. 4ـ ملعقة كبيرة زبد. 5 ـ بصلتان مفرومتان فرماً ناعماً. 6 ـ ربع كيلو مشروم. 7 ـ فص ثـوم. 8 ـ ربع كيلو لحم ديك رومي مقطع شرائح صغيرة. 10ـ نصف كيلو مكرونة.

الطريقة :ـ

1 ـ اخلطي الجبن بالزبادي واللبن؛ ثُم سخني الزبد وضعي البصل والمشروم والثـوم مـع التقليب المستمر؛ ثُم تُضاف الخلطة السابقة مع الديك الرومي؛ ثُم يقلب على النار بدون غلي؛ ثُم يوضع في الفرن حتى يحمر.

2 ـ تُسلق المكرونة بماء مغلي؛ ثُم تُصفى؛ ويوضع فوقها الصوص الخاص بها؛ وتُوضع في طبق تقديم كبير كفرشة؛ ويوضع فوقها الديك الرومي؛ وزينيها بالقليل من الخضراوات؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

الدجاج الإسباني المخلي

المقادير :ـ

1 ـ كيلو دجاج مخلي أو صدور دجاج. 2 ـ ربع كيلو بصـل أخضـر.3 ـ ـ رأس ثـوم متوسطة. 4 ـ توابل حسب الذوق. 5 ـ ملعقتا سمن. 6 ـ ملعقة صلصة حارة. 7 ـ ملعقة سمن. 8 ـ فلفل أخضر. 9 ـ كوبا أرز. 10 ـ كوبا بصل. 11 ـ فلفل أصفر وأحمر.

الطريقة :ـ

1 ـ تُقطع صدور الدجاج مكعبات؛ ثُم تُغسل وتُجفف وتُتبل بالبصل الأخضر المفروم وجـزء من الفلفل الأخضر والأصفر والأحمر والثوم المفروم وتُترك مدة ساعة على الأقل؛ ثُم يغسـل الأرز وينقع لمدة نصف ساعة؛ ثُم يصفى من ماء النقع ويتبل بالتوابل.

2 ـ تُحمر مكعبات الدجاج المتبلة في السمن؛ وبعد ذلك تُضاف الصلصة الحارة ويقلب حتى ينضج ثُم يرفع من الطبق وتُوضع مكان الدجاج كوبا ماء وتُترك لتغلي؛ ثُم يحمر البصل فـي السمن المفروم حتى يصفر لونه؛ ثُم يضاف الأرز المتبل ويقلب؛ ثُم يصب عليه الماء المغلـي مكان الدجاج ويترك حتى يتشرب ثُم تُهدئ النار حتى ينضج.

3ـ اعملي علي رفع الأرز وضعي عليه الدجاج الناضج؛ وقومي بإدخاله في الفرن واتركيـه حوالي خمس دقائق ثُم قدميه ساخناً مع طبق السلطة؛ وبالهناء والشفاء.

البط المصري المحشو

المقادير :ـ

1ـ مقدار مناسب من البط. 2ـ بصلة كبيرة مفرومة فرماً ناعماً. 3ـ ملح وفلفل. 4ـ ملعقة صغيرة كمون مدقوق. 5ـ أرز مفلفل باستعمال خُلاصة السلق للتقديم.

الطريقة : ـ

1ـ ينزع ريش البط بدون استعمال الماء ويفتح وينظف؛ ثُم أعملي علي دعك بصلة بـالملح والفلفل؛ ثُم أضيفي إليها الكمون وقومي بحشو البط.

2ـ قومي بسلق البط؛ ثُم ارفعيه من ماء السلق ويجفف ويحمر؛ ثُم يقدم معـه الأرز المفلفـل باستعمال خلاصة السلق.

الحمام المصري المحشو بالفريك

المقادير : ـ

1 ـ حمامتان متوسطتا الحجم. 2 ـ بصلة متوسطة مفرية وأخري صـحيحة. 3 ـ ـ ملـح وفلفل. 4 ـ فصين حبهان. 5 ـ ملعقة كبيرة سمن. 6 ـ نصف كوب فريـك. 7 ـ ـ كبـد وقونصة الحمام مقطعة.

الطريقة : ـ

1ـ ينظف الحمام ويغسل جيداً ويتبل؛ ثُم تُعمل خلطة الحشو من الفريـك والبصـل المفـري المدعوك بالملح والفلفل والكبد والقونصة المقطعة والسمن؛ ويتبل الحشو جيـداً؛ ثُـم يحشـى الحمام بالخلطة ويكتف؛ ثُم تُخاط فتحته أو تُترك.

2ـ قومي بغلي الماء وأضيفي إليه البصل والملح والحبهان ويلقي فيه الحمام وتُهدأ النار نوعاً ما؛ ويترك حتى ينضج ثُم يرفع من ماء السلق ويجفف ويحمر؛ ويقدم ساخناً مجملاً بالبقدونس؛ وبالهناء والشفاء.

الديك الرومي المحشو علي الطريقة الروسية

المقادير : ـ

1 ـ ديك رومي متوسط الحجم. 2 ـ مقدار مناسب من الماء للسلق. 3 ـ بصلة متوسـطة.

4 ـ مقدار مناسب من الملح (حسب المذاق). 5 ـ عظام الديك المخلي.

مقادير الحشو : ـ

1 ـ أربع أكواب لحم بتلو مفروم فرماً ناعماً. 2 ـ كوب سجق بقري. 3 ـ أربع بيضـات.

4 ـ ملعقة بقدونس مفروم فرماً ناعماً. 5 ـ ربع كوب من لباب الخُبز الإفرنجـي منقـوع ومعصور. 6 ـ مقدار مناسب من الملح والفلفل والبهارات. 7 ـ ربع ملعقة صغيرة جـوزة الطيب المسحوقة.

الطريقة :ـ

1ـ ينظف الديك الرومي؛ ويخلي من العظام؛ ويغسل ويجفف؛ ثُم تُخاط مقادير الحشو بعضها ببعض وتُعجن جيداً بالبيض وتُتبل جيداً.

2 ـ أعملي علي حشو الديك دون تقطيعة؛ وتُربط الأرجل بخيط كتان بشكل منتظم؛ ثُم يلـف الديك في قطعة قماش وتُربط بإحكام؛ ثُم قُومي بسلقه في ماء مضاف إليه بصلة وملح وعظام الديك ويترك حتى ينضج؛ ثُم يرفع من ماء السلق ويترك ليبرد نوعاً ما؛ ثُم يلف من القمـاش وتُغسل قطعة القماش وتُعصر جيداً ويلف بها الديك ثانياً؛ ثُم يوضع في مكـان بـارد أو فـي الثلاجة حتى يبرد تماماً.

3 ـ قومي بتقطيع الصدر لشرائح رفيعة متساوية؛ ثُم تُرص ثانياً في مكانها ويقدم في طبـق التقديم ويرص حوله الخرشوف المسلوق المحشو بالخضار السوتيه.

الدجاج المسبك المصري

المقادير :ـ

1ـ دجاجتان مجهزتان. 2ـ ملعقتا سمن. 3 ـ كوبا أرز. 4 ـ ملح وفلفل (حسب الحاجة).
5 ـ ربع كُوب ماء. 6 ـ فصا حبهان. 7 ـ بصلة متوسطة. 8 ـ قطعـة كـرفس. 9 ـ ـ قطعة جزر.

الطريقة :ـ

1 ـ يحمر الدجاج في مقدار من السمن؛ ثُم تُوضع الخضراوات المجهزة والمقطعة والحبهان والماء؛ ثُم يتبل ويغطي الإناء ويترك علي نار هادئة حتى تنضج مع ملاحظة إضافة قليل من الماء كُلما احتاج الأمر؛ ثُم يرفع الدجاج من الإناء وتُصفي الخضراوات بمصفاة سلك.

2 ـ أعملي علي غرف الأرز في طبق؛ ويوضع الدجاج عليه بعد تقطيع الواحدة إلي أربـع قطع؛ ثُم يصب قليل من الصلصة المصفاة علي الدجاج ويقدم الباقي فـي قـارب الصلصـة الخاص؛ ويؤكل هذا الصنف ساخناً؛ وبالهناء والشفاء.

شيش طاووك شامي

المقادير :ـ

1ـ أربع صدور دجاج مقطعة جيداً. 2 ـ أربع فصوص ثوم. 3ـ قليل من الزبد. 4 ـ ملح وفلفل. 5 ـ قليل من صوص الطماطم. 6 ـ قليل من المسطردة.

الطريقة : ـ

1ـ أعملي علي تسييح الزبد؛ وضعي الثوم بعد دقه بظهر السكين مع مراعاة عـدم فرمـه؛ وقومي بتتبيل الدجاج بالملح والفلفل وصوص الطماطم والمسطردة؛ وضعيه في الزبد مع الثوم واتركيه حوالي دقيقة واحدة فقط حتى تقوي ثُم في الطبق المعد لذلك؛ ويسوى معها منفصـلاً علي طبق آخر قطع الفلفل الرومي والبصل والطماطم.

2 ـ أعملي علي تقديم الشيش طاووق مع الخضار المشوي؛ كما ويمكنك عمل سندوتشات مع هوت صوص وهو صوص الثوم والريحان وقدميه ساخناً مع أصناف الأرز المختلفة؛ وقدميه بالهناء والشفاء.

تشكن آل كنج الأمريكي

المقادير : ـ

1 ـ صدور أربع دجاجات. 2 ـ مقدار مناسب من السبانخ. 3 ـ ربع كيلو جبن أبـيض. 4 ـ دقيق. 5 ـ ثُمن كيلو زبد. 6 ـ مقدار من الزيت. 7 ـ ملح وفلفل.

الطريقة : ـ

1 ـ أعملي علي شق الصدر من الجانب الأعلى فتحة 2 سم؛ ولكن عمقي الصدر كُله بطول وعرض؛ أي أن تُسحب ألسكينه داخل الصدر من أقصي اليمين لليسار مـن دون أن توسـع الفتحة.

2ـ قومي بسلق السبانخ وصفيها واعصريها جيداً؛ ثُم قومي بخلط الجبنه البيضـاء وأضـيفي الملح والفلفل إن احتاجت؛ ثُم قومي بتتبيل الصدور بالملح والفلفل والدقيق جيداً؛ ثُم أحضـري إناء وضعي به زيت قليل؛ ثُم قومي بتحمير الصدور علي الجانبين حتى يصبح لونها أصـفر ذهبي؛ ثُم أحضري صينية وقومي برص قطع الدجاج عليها؛ وقومي بتقطيع الزبد إلي مكعبات صغيرة؛ وضعي كُل قطعة علي كُل قطعة دجاج؛ ثُم أدخليها في الفُرن واتركيها حتى تنضـج؛ ثُم قومي بتقديمها مع شرائح الليمون بالهناء والشفاء.

دجاج بالخلطة السرية الأمريكية

المقادير : ـ

1ـ دجاجة واحدة بالعظم والجلد مقطعة لعشر قطع بجناحين؛ وكُل ربع علي اثنـين. 2 ـ ـ مقدار من الخل. 3 ـ ليمون. 4 ـ ملح وفلفل (حسب الرغبة). 5 ـ مقـدار مـن زيـت الزيتون. 6 ـ مقدار مناسب من زيت الذُره.

الطريقة: ـ

1 ـ اعملي علي غسل الدجاج بالدقيق جيداً وقومي بتصفيتها من الماء؛ وأعملي علي خلـط جميع المقادير وضعي بها الدجاج مع إضافة قليل من البقدونس المفروم والقرفة؛ ثُم اتركيهـا ساعة فأكثر.

3 ـ أعملي علي تحضير الدقيق المخلوط بالبقسماط وبعد ذلك قومي بتصفية القطعة جيداً من المحلول وضعيها في البقسماط وقومي بالضغط عليها بقوة شديدة حتى تشرب وتُغطـي جيـداً بالبقسماط واستمري في ذلك حتى تنتهي من مقدار الدجاج؛ ثُم أعملي علي تسويتها في إناء به زيت كثير؛ وقومي بتغطيتها أثناء القلي؛ وبعد ذلك تُقدم بالهناء والشفاء.

سمك علي الطريقة المكسيكية

المقادير : ـ

1 ـ مقدار مناسب من السمك. 2 ـ حزمة كزبرة خضراء. 3 ـ بصـلة كبيـ ـرة. 4 ـ ـ مقـدار مناسب من الملح والفلفل الحار والفلفل الأسود والكمون (الكمية حسب الذوق). 5 ـ عصير ليمون. 6 ـ قليل من الخل والسكر. 7 ـ خليط من الطماطم؛ والبقدونس والكزبـرة الخضراء؛ والبصل.

طريقة التحضير : ـ

1 ـ يغسل السمك؛ ويجفف بورق نشاف؛ ثُم يتبل ويحشى بالكزبرة الطازجة؛ ويصف السمك فـي صـ ـينية؛ وننثـ ـر عليـ ـه البصـ ـل؛ والفلفـ ـل الحلـ ـو؛ والفلفـ ـل الحـ ـار؛ ويخلط عصير الليمون مع الخل والسكر في إناء؛ ويصب الخليط فوق السمك.

2 ـ تُتبل الخضراوات بالملح؛ والفلفل الأسود؛ وتُغطي الصينية برقائق الألمنيوم؛ وتُزج فـي فرن بدرجة حرارة مائة وثمانون درجة مئوية لمدة ثلاثون دقيقة؛ أو حتى ينضج السمك تماماً؛ ويرفع السمك من الصينية ويوضع في كُل طبق سمكة واحدة؛ وتُنثر عليها بعض الخضراوات المشوية؛ ويرش عليها بعض من العصير المتبقي في الصينية؛ وتُقدم سـاخنة مـع الأرز أو الخُبز؛ ومزينة بوريقات الكزبرة الطازجة.

الشوربة البحرية التايلندية

المقادير : ـ

1ـ نصف كيلو جمبري متوسط الحجم منظف إلا من الذيل. 2 ـ 12 حبـة فطـر عـيش الغُراب وسط مقطعة بالنصف. 3ـ أربع أكواب ماء. 4 ـ 2 جـذر ليمـون. 5 ـ ـ أربـع أوراق ليمون. 6 ـ أربع قطع زنجبيل شرائح. 7 ـ أربع حبات فلفل حار. 8 ـ ملعقة مـن

صلصة السمك. 9 ـ ملعقة ونصف عصير ليمون. 10 ـ ملعقة صلصة طماطم حـارة. 11 ـ قليل من الكزبرة الخضراء.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ اسلق الجمبري لمدة 20 دقيقة؛ ثُم قطعي جذور الليمون إلى قطع صغيرة بحجم أعـواد الكبريت وضعيها في إناء بعد غسلها.

2 ـ أضيفي جميع المقادير عدا الجمبري والكزبرة؛ واتركيها تغلي على النار لمـدة عشـر دقائق؛ ثُم أضيفي الجمبري والكزبرة؛ واتركيها على النار لمدة خمس دقائق؛ ثُم ارفعيها مـن علي النار وقدميها بالهناء والشفاء.

اللحم المشوي علي الطريقة الأمريكية

المقادير :ـ

1 ـ كيلو وربع لحم بقري من الصدر. 2 ـ ملعقتا زيت. 3 ـ فلفل أحمر حار.

التتبيلة :ـ

1ـ أربع أكواب صلصة شواء حارة. 2 ـ ملعقتا خل. 3 ـ عصير ليمونة واحـدة. 4 ـ ـ ملعقتا ورسيسترشاير. 5 ـ ثلاث بصلات مقطعة. 6ـ خمس فصوص ثوم مفرومـة فرمـاً ناعماً. 7 ـ ثلاث ملاعق سكر. 8 ـ ملعقتا كمون مطحون. 9 ـ نصـف ملعقـة زنجبيـل مطحون.

الطريقة :ـ

1 ـ تُخلط مكونات التتبيلة كُلها في إناء كبير ويوضع اللحم بها ويترك لمدة يـوم أو يـومين وتُترك بالثلاجة وتُقلب كُل حين؛ ثُم ارفعي اللحم من التتبيلة واحتفظي بالتتبيلة في الثلاجة؛ ثُم يجفف اللحم علي مناشف ورقية؛ ويسخن الزيت في إناء؛ ثُم يقلب اللحم في الزيت حتى يصبح لونه بنياً؛ ثُم قُومي بصب التتبيلة فوق اللحم وغطي الإناء وضعيه بالفرن لمدة ساعتين ونصف إلي ثلاث ساعات؛ كما يمكنك أثناء التسوية إضافة قليل من الماء إذ لوحظ أن السائل في إنـاء الفرن أصبح سميكاً أكثر مما يلزم.

2 ـ أتركي اللحم في الإناء بعد إخراجه لمدة عشرون دقيقة؛ ثُم يرفع ويقطع إلي شرائح؛ ثُـم أضيفي الفلفل الأحمر إلي الصلصة حسب الرغبة وتُسخن علي النار؛ وتُرص شرائح اللحم في طبق التقديم وتُصب الصلصة فوقها وتُقدم بالهناء والشفاء.

راندنج اللحم اليوغوسلافي

المقادير : ـ

1 ـ كيلو لحم ستيك مقطع لمكعبات. 2 ـ نصف كُوب بصل مقطع. 3 ـ أربـع فصـوص ثوم. 4 ـ ملعقة طعام زنجبيل طازج مفروم. 5 ـ أربع قرون فلفل أحمر حار. 6 ـ كُـوب ماء متوسط. 7 ـ ملعقتان كبيرتان كزبرة جافة مطحونة. 8 ـ ملعقتا طعـام صلصـة تمـر هندي. 9 ـ ملعقة صغيرة كُركم. 10 ـ قليل من جذع حشيشة الليمون 10 سنتيمتر. 11 ـ ـ أربع أكواب حليب جوز الهند.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي البصل والثوم والزنجبيل والفلفل الحار والماء في المطحنة الكهربائيـة واطحنـي حتى يصبح المزيج ناعماً؛ ثُم اخلطي في وعاء اللحم المقطع مع المزيج واخلطيهم جيداً؛ ثُـم أضيفي الكزبرة وصلصة التمر هندي والكُركم وجذع حشيشة الليمون إلى اللحـم واخلطـيهم جيداً.

2 ـ ثُم ضعيهم في إناء وأضيفي حليب جوز الهند إلى الخليط وضعيهم على النار حتى يغلي الخليط لمدة 30 دقيقة؛ وخففي النار واتركي الإناء دون غطاء لمدة 60 دقيقة مع التحريك من حين لآخر؛ وبعد ذلك خففي النار إلى أدنى درجة ممكنة واتركيه لمدة 30 دقيقة حتى يمـتص اللحم الخليط مع التحريك المتكرر حتى لا يلتصق اللحم في قعر الإناء ولا يتكتل حليب جـوز الهند.

3 ـ وعندما تنضج مكعبات اللحم وتُصبح طرية ارفعي جذع حشيشة الليمون وقدميه سـاخناً؛ وبلد هذه الأكلة هو إندونيسيا؛ وهذه الكمية تكفي لأربعة أشخاص؛ ومدة التحضـير هـي 15 دقيقة؛ ومدة الطهي 120 دقيقة.

لحم العجل علي الطريقة الأسبانية

المقادير : ـ

1 ـ نصف كوب دقيق. 2 ـ نصف ملعقة فلفل أسود مطحون. 3 ـ 6 شرائح ستيك العجل. 4 ـ 30 جرام زبد. 5 ـ ملعقتا طعام زيت زيتون. 6 ـ نصف كوب فُتات الخُبز. 7 ـ ربع كوب دقيق اللوز. 8 ـ ربع ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. 9ـ نصف كـوب مـرق دجـاج. 10ـ ملعقة طعام خل التُفاح. 11ـ نصف كوب كريما كثيفة. 12 ـ 100 جرام لوز محمص حسب الرغبة.

الطريقة : ـ

1 ـ اخلطي الدقيق مع الفلفل الأسود ثُم اغمسي قطع اللحم فيها حتى يصبح على قطع اللحـم طبقة من الدقيق؛ ثُم اقليه بالزبد والزيت على نار هادئة حتى يتحمر من الجـانبين؛ وضـعيه جانباً حتى يصفى.

2 ـ ضعي في الإناء فُتات الخبز وحركيه على النار حتى يصبح لونه ذهبياً؛ ثُم أضيفي دقيق اللوز والقرفة وقلبيه؛ ثُم أضيفي مرق الدجاج والخل مع التحريك المسـتمر حتـى لا يتكتـل الدقيق؛ وعندما يصبح الخليط ليناً دعيه على نار هادئة مع التحريك حتى يتكاثف؛ ثُم أضـيفي الكريمة واتركيها حتى تغلي لمدة دقيقتين؛ ثُم ارفعيها عن النار عند التقديم وصفي قطع اللحـم في طبق التقديم؛ وصبي فوقها الصلصة؛ وانثري اللوز المحمص وقدميه بالهناء؛ وهذه الكمية تكفي لستة أشخاص؛ ومدة التحضير 15 دقيقة؛ ومدة الطهي 15 دقيقة.

لحم محشو على الطريقة الأسبانية

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو لحم بقر (فيليه). 2 ـ ثُلث كوب لوز مقشر مفروم. 3 ـ ثلثي كوب زيتون أخضر مفروم. 4 ـ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة. 5ـ ملعقة طعام زيـت زيتـون. 6 ـ ـ 10 أكواب عصير برتقال. 7 ـ كوب مرق لحم. 8 ـ ملعقتا طعام صلصة طماطم.

الطريقة : ـ

1 ـ أزيلي كُل الدهون عن اللحم؛ وبسكين حاد اصنعي خمسة شقوق فيها؛ بعد ذلك اخلطـي اللوز المفروم مع الزيتون والقرفة في وعاء حتى يصبح الخليط ممتزج؛ ثُم ضعي خليط اللوز في داخل شقوق الفيليه واضغطيها بيدك جيداً؛ ثُم اربطي فيليه اللحم بالخيوط حتى لا تتناثر.

2 ـ سخني الزيت وحمري قطعة اللحم لمدة 5 دقائق على نار قوية حتى تُصبح ذهبية اللـون في كل الجوانب؛ وبعد ذلك أضيفي عصير البرتقال ومرق اللحم ومعجون الطماطم إلى قطعة الفيليه واتركيه على نار هادئة حتى يغلي؛ ثُم غطي الإناء واتركيه لمدة 90 دقيقـة أو حتـى ينضج اللحم؛ وبعد ذلك ارفعي قطعة اللحم من الصلصة واتركيها تغلي حتى تتكاثف؛ وأثنـاء ذلك لفي قطعة الفيليه بورق الألمنيوم حتى تبقى ساخنة؛ وعند التقديم قطعي الفيليه إلى شرائح وصبي فوقها الصلصة وقدميها ساخنة؛ وهذه الوجبة من أسبانيا والكمية تكفي لستة أشـخاص؛ ومدة التحضير 25 دقيقة؛ ومدة الطهي 90 دقيقة.

الحلوى المغربية

المقادير : ـ

1ـ ربع كيلو سمسم. 2ـ نصف كيلو سكر ناعم. 3ـ كُوب ماء. 4ـ ربع كيلو عسل. 5ـ ملعقة صغيرة فانيليا. 6ـ ربع كيلو شيكولاته. 7ـ ربع كيلو زبد.

الطريقة : ـ

1 ـ يحمص السمسم في مقلاة مع عدم وضع أي ماده عليه حتى يكون لونه أصفر (أو ذهبي)؛ ثُم أحضري إناء وضعي به كوب الماء مع السكر فوق نار معتدلة حتى يكون لونه مثل لون العسل؛ ثُم يخلط مع العسل وهو على النار ويضاف إليه السمسم والفانيليا؛ ثُـم يصـب فـوق الصينية المدهونة بالزيت ويفرد مثل العجينة حتى تكون رقيقة السمك؛ كما ويجب أن تكـون الأداة المستخدمة في الفرد مدهونة بالزيت حتى لا تلتصق.

2 ـ يقطع العجين على شكل مربعات, ثُم تجمعين زاويتين مـن زوايـا المربـع؛ وتُـذوب الشيكولاتة بالزبد؛ ثُم تُترك وتُجمل بوردات من كيس حلواني صغير؛ بحيث يصب مقدار من الشيكولاتة في كُل ضلع.

فخذة ضأن مشوية مع السلق

المقادير : ـ

1 ـ فخذة ضأن تزن 2 كيلوجرام تقريباً. 2 ـ 800 جرام سلق. 3 ـ 4 ملاعق كبيرة زيت. 4 ـ 40 جرام زبد. 5 ـ برتقالتان. 6 ـ ملعقتان كبيرتان كزبرة حب. 7 ـ ثمرة طمـاطم ناضجة. 8 ـ بصلتان. 9 ـ فص ثوم. 10 ـ حزمة خضراوات مشكلة.

الطريقة : ـ

1 ـ قشري البرتقال المغسول؛ ثم قطعي القشر إلى مكعبات صغيرة وضعيه في إناء به مـاء يغلى؛ ودعي الماء يغلى من جديد؛ وانتظري دقيقتين ثم انتشلي قشر البرتقال؛ وأعيدي العملية مرتين متتاليتين؛ وبعد غمر القشر ثلاث مرات متتالية في الماء المغلي تأكدي أنه سـيتخاص من مرارته.

2 ـ قشري البصل؛ والثوم؛ واهرسي الثوم ثم افرمي البصل؛ واطحني حبوب الكزبرة طحنـاً خشناً في الهون أو باستخدام نشابة عجين؛ ثُم قطعي الطماطم لأرباع؛ وسخني الفُـرن حتـى درجة حرارة (180 درجة مئوية)؛ ثُم صبى الزيت في إناء يتسع للفخذة؛ وضعيه على نـار قوية؛ وانتظري حتى يسخن؛ ثُم ضعي الفخذة فيه وقلبيها على جميع الجوانب حتى تكتسب لوناً دهبياً؛ ثُم ملحيها وتبليها؛ ثُم أضيفي إليها أرباع الطماطم؛ والثوم؛ والبصل المفـروم؛ ودعـي

الخليط على النار مدة خمس دقائق؛ ثُم وزعي نصف مقدار القشر في الإناء؛ وأضيفي ملعقـة كزبرة كبيرة؛ ثُم أضيفي الماء الساخن حتى يغطى نصف ارتفاع الفخذة.

3 ـ بعد ذلك أضيفي حزمة الخضراوات كاملة؛ ودعي الإناء يغلى؛ وعندئـذ غطـى الإنـاء وزجي به في الفُرن؛ وخفضي درجة الحرارة إلى (150 درجة مئوية)؛ ودعي الفخذة تنضـج ببطء على مدى ساعتين ونصف الساعة؛ ثُم اقلبي الفخذة وغطى الإنـاء؛ واغسـلي السـاق؛ وافصلي الورق الأخضر عن الجوانب البيضاء؛ وانزعي الغشاء الخارجي وبعض خيوطه عن طريق قطع شريحة في أحد الطرفين؛ وشدي الجزء الصغير من الشريحة نحوك؛ وهكذا سوف ينزع معه الجلد والخيوط؛ كرري العملية من الطرف الأخر؛ وأطهى الجزء الأخضر بمفـرده (مدة 3 دقائق)؛ والجزء الأبيض بمفردة (مدة عشر دقائق)؛ وفى كميات كبيرة من الماء المغلي المملح بعد ذلك انتشليها؛ واشطفيها بالماء البارد.

4 ـ ضعي الفخذة في طبق تقديم بحيث تكون منتصبة؛ وضعيها في باب الفرن مع تغطيتهـا بالورق الحراري؛ وارفعي العصارة المتخلفة على النار حتى تفقد بعض حجمها؛ ثُـم صـفيها فوق إناء صغير؛ وأضيفي باقي مقدار القشر؛ وأضيفي الكزبرة أعلى العصارة ثم أطفئي النار ودعي الحساء جانباً لبعض الوقت؛ وتذوقي الحساء؛ واضبطي التتبيلة؛ وسـخني الزبـد فـي مقلاة؛ وضعي بها قطع الساق البيضاء؛ ثُم الخضراء مع التقليب المسـتمر؛ وعنـدما يسـخن الخليط وزعيه حول الفخذة؛ واسقيها بالعصارة الناتجة وقدميها ساخنة.

الثُفاح الأمريكي المحشو باللحم

المقادير : ـ

1 ـ ثمان تُفاحات. 2 ـ 200 جرام لحم العجل المفروم. 3 ـ ليمونتان متوسطتا الحجـم. 4 ـ بيضة. 5 ـ 100 جرام سكر. 6 ـ قرفة وملح وبهار.

الطريقة : ـ

اخلطي اللحم مع قشر الليمون المبشـور (ليمونـة واحـدة)؛ والبيضـة؛ والملـح؛ والبهارات؛ ثُم اقطعي ثُلث التُفاحة من فوق؛ وفرغيها ثُم احشـيها؛ واحضـري نوعـاً مـن الكاراميل مع السكر والماء؛ ورشيه فوق التُفاح المحشو والمصفوف في وعـاء الفُـرن؛ ثُـم أضيفي إصبعين من الماء؛ وأضيفي عصير الليمون والقرفة؛ وادخلي الطبق الفُرن لمدة ثلاثين دقيقة (درجة الحرارة 210)؛ ثُم يخرج ويبرد؛ ويقدم.

السُجق مع التُفاح

المقادير : ـ

1 ـ 500 جرام من بوريه البطاطس. 2 ـ أربع تفاحات. 3 ـ ليمونة. 4ـ ملعقتـا سـكر كبيرتان. 5 ـ 100 جرام من اللحم المدهن المجفف. 6 ـ ثلاثة بصـلات. 7 ـ ملعقة كبيرة من دهن الإوز. 8 ـ 500 جرام من السجق الغليظ. 9 ـ ملح؛ وبهارات؛ وجوزة الطيب.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي التفاح المقشر والمقطع إلى شرائح سميكة في كسرولة تحتوى علي ثلاث أربـاع الليتر من الماء؛ ثُم أضيفي السكر وعصير الليمون ودعيها تغلي لمدة 10 دقـائق؛ واخلطيهـا بالبوريه الساخن؛ وأضيفي الملح؛ والبهارات؛ وجوزة الطيب.

2 ـ قلبي دهن الإوزة على النار مع قطع اللحم المدهن؛ والبصل المفروم؛ والسجق المقطـع إلى دوائر ثم صبى الكُل فوق التُفاح؛ والبوريه؛ وتقدم بالهناء والشفاء.

تورتة العسل (من المطبخ البلغاري)

الطريقة : ـ

يخفف 250 جم من العسل بنصف كوب من الماء؛ ويضاف إليه كوب من الزيـت النبـاتي, وتُضاف المواد الآتية على التوالي : ـ

1 ـ نصف كوب بندق مطحون وزبيب؛ ومن 4 إلي 5 قطع فواكه مجففة ومقطعة إلي قطـع صغيرة؛ وملعقة شاي من كُلٍ من الكاكاو والقرفة؛ ومن 4 إلي 5 قطع من القُرنفل المطحون؛ وملعقة شاي من الكربوناتوا؛ وكمية من الدقيق يكفى للحصول عجينة مناسبة ومتماسكة القوام.

2 ـ تُفرش العجينة بسمك 1سم؛ وتوضع في صينية مدهونة بالسمن؛ ثُم تُوضـع فـي فُـرن درجة حرارته متوسطة لمدة ساعة, ثم تُقدم التورتة باردة بعـد أن تُغطـى ببيـاض البـيض المجفف في الفُرن أو بالسكر البودرة.

حلاوة العسل (من وصفات المطبخ اليوغوسلافي)

الطريقة : ـ

1 ـ يوضع الدقيق على النار ويضاف إليه السمن البلدي ويقلب جيداً حتى يصبح أحمر اللون؛ ونحصل على عجينة ذات لون أصفر.

2 ـ يضاف العسل إلي العجينة؛ وتُحمر على النار لمدة 5 دقائق؛ وتُوضع الحلاوة الناتجة في طبق؛ وتُسوى؛ وتُقطع إلي قطع مربعة؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

تشاك ـ تشاك (من مطبخ جمهورية أوزبكستان)

المقادير (لأسرة واحدة) : ـ

1 ـ 500 جم دقيق. 2 ـ من 5 إلي 6 بيضات. 3 ـ من 500 إلي 600 جم عسل. 4 ـ ـ من 100 إلي 150 جم سكر. 5 ـ من 150 جرام سمن. 6 ـ 350 جم زيت بذرة القطن أو 500 جم سمن بلدي.

الطريقة : ـ

1 ـ يضاف البيض إلي الدقيق؛ ويخلط حتى نحصل على عجينة سميكة؛ وتُفرش العجينة على هيئة طبقة رقيقة كُلما أمكن؛ وتُقطع مثل الشعرية بطول 4 إلي 5 سم؛ وتُخاص الشعرية مـ ـن الدقيق؛ وتُحمر في خليط من السمن وزيت بذرة القُطن (يمكن استخدام سـ ـمن بلـ ـدي فقـ ـط)؛ وتُوضع الشعرية على ورقة حتى تبرد؛ ويسخن العسل ويضاف إليه السكر ويظل على النـ ـار إلي أن يذوب السكر؛ ثُم يرفع من على النار.

2 ـ نأخذ كمية من الشعرية بملء الكف؛ وتوضع في وعاء عميق؛ ويضاف العسل بالتدريج؛ وفى كُل مرة يضاف شعرية ثم عسل وهكذا, أما الكتلة التي تم الحصول عليها فتوضع بسرعة في وعاء به ورق نشاف ثم يضغط عليها باليد جيداً (اليد تكون مبللة بالماء)؛ ثُم شكلي الخليط على شكل جميل, وضعي الخليط في ثلاجة أو مكان بارد, وعندما يتحول الخليط إلـ ـي كُتلـ ـة صلبة يزين بالشيكولاتة ذات الألوان المتعددة؛ وعند التقديم تُقطع إلي قطع ذات أشكال مناسبة؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

كوكتيل الفواكه مع الأيس كريم الفرنسي

المقادير : ـ

1 ـ فواكه طازجة (مانجو ـ فراولة ـ توت ـ مشمش ـ تين). 2 ـ آيس كريم (النكهـ ـة حسب الرغبة). 3 ـ ماء ورد. 4 ـ نعناع للتجميل. 5 ـ عصير (النوعية حسـ ـب الرغبـ ـة) ربع كوب فقط.

الطريقة : ـ

تُقطع الفواكه التي تحتاج لتقطيع؛ ويتم تقشيرها؛ ثُم تُنقع في العصير؛ وتُتـ ـرك فـ ـي الثلاجة؛ وعند التقديم يضاف ماء الورد؛ والآيس كريم؛ وتُقدم باردة (مثلجـ ـة) بعـ ـد تجميلهـ ـا بالنعناع.

سلطة المزارع الأمريكية

وهو طبق سلطة أمريكي غني بشتى أنواع الخضراوات التي تحتويها المـزارع الأمريكيـة؛ ويحتاج لحوالي 20 دقيقة للإعداد نظراً لزيادة مكوناته؛ كما يستخدم نوع من الصلصة البيضاء المكونة من الجبن الأبيض المنزوع الدسم؛ والزبادي المنزوع الدسم؛ بالإضافة إلى البهارات؛ والتوابل؛ والأعشاب للرش على وجه طبق السلطة.

المقادير :ـ

1 ـ خسة صغيرة. 2 ـ جرجير. 3 ـ بقدونس. 4 ـ رؤوس فجل مقطع شـرائح. 5 ـ ـ خيارة متوسطة الحجم مقشرة شرائح. 6 ـ ثمرتان طماطم مقطعة مكعبات حوالي 100 جرام. 7 ـ قرن فلفل أخضر شرائح.

الصلصة البيضاء :ـ

1 ـ كوب زبادي. 2 ـ مقدار مناسب من الجبن. 3 ـ مقدار من التوابل.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ يتم أولا تجهيز طبق السلطة بتقطيع الخس؛ والفجل؛ والفلفـل؛ والخيـار؛ والطمـاطم؛ وإعدادها بالمقادير السابق ذكرها؛ ثُم خلطها جيداً بالملعقة في طبق السلطة؛ ويـتم تحضـير السلطة البيضاء بمزج الجبن الأبيض المنزوع الدسم في الزبادي المنزوع الدسـم؛ وإضـافة الأعشاب والتوابل.

2 ـ يتم تقسيم الكمية الموجودة في طبق السلطة في أربعة أطباق بكميات متساوية؛ ثُم تُـرش الصلصة البيضاء على وجه كُل طبق حسب الرغبة.

الفتوش الشامي

المقادير :

1 ـ خُبز لبناني. 2 ـ زيت زيتون. 3 ـ طماطم. 4 ـ فلفل أخضر بارد. 5 ـ خيار. 6 ـ خس. 7 ـ ملح. 8 ـ فلفل أسود. 9 ـ سماق.

طريقة التحضير :ـ

1 ـ نُقطع جميع الخضراوات قطع صغيرة؛ ونُقطع الخُبز على هيئة مربعات؛ ثُم نقليها فـي زيت الزيتون حتى يصبح لونها ذهبياً؛ ونُضيفها للخضراوات.

2 ـ عند الانتهاء من هذا كُله؛ نُضيف زيت الزيتون؛ والملح؛ والفلفل الأسود؛ والسماق حسب الرغبة ونُقدمه بالهناء والشفاء.

فتة العدس الصعيدية

المقادير : ـ

1 ـ دجاجة مقطعة قطع متوسطة بدون العظم. 2 ـ كوب عدس أسود (بجبة) مسلوق جيداً ومصفى. 3 ـ بصلة مفرومة فرماً ناعماً. 4 ـ بهارات (فلفل أسود؛ وكمون؛ وملح؛ وقليـل من الزعفران). 5 ـ 2 ملعقة سمن. 6 ـ فطيرتان بلدي مقطعة قطع صغيرة للفتة.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي البصل مع السمن على النار حتى تذبل؛ ثُم أضيفي الدجاجة؛ وقلبي مـع البصـل قليلاً؛ ثُم أضيفي البهارات؛ ثُم الماء؛ واتركيه حتى ينضج الدجاج؛ وأضيفي الملح الـلازم ثُـم العدس مع زيادة بعض الماء عند الحاجة؛ واتركيه على النار قليلاً.

2 ـ ضعي الفطير في طبق تقديم عميق؛ وصبي الخليط بالتساوي مـع المـرق؛ ثُـم يـزين بالبصل المحمر؛ وحبات من الصنوبر المحمر؛ وتُقدم مع سلطة اللبن بالثوم؛ والملح؛ والفلفـل الأسود.

المسقوف الشامي

المقادير : ـ

1 ـ سمكة كبيرة الحجم. 2 ـ نصف كيلو جرام من الطماطم. 3 ـ حبتان من البصل. 4 ـ ملعقتان كبيرتان زيت نباتي. 5 ـ ملح حسب الرغبة.

الطريقة : ـ

1 ـ تُغسل السمكة؛ ويشق بطنها؛ وتُنظف جيداً؛ ويعاد غسلها؛ وتُصـفّى؛ وتُفـرك بـالملح؛ وتُترك جانباً؛ وتُشعل عيدان من الخشب؛ وأغصان الشجر في الهواء الطلق؛ وتُترك ملتهبـة؛ وتُغرس في الأرض عيدان بطول أسياخ الشي على مسافة قدم من النار؛ ويشق السـمك فـي مكانين من جهته الخلفية (بين الجلد؛ والعظم)؛ وتُدهن السمكة بالزيت؛ ثُم تُثبت على العودين المغروسين في الأرض على أن يكون بطنها باتجاه اللهب؛ وتُترك مدة سـاعة حتـى يحمـر سطحها.

2 ـ تُرفع؛ وتُشوى على جمر العيدان من الجهة الخلفية حتى تنضج تماماً؛ ويقدم هذا النـوع من السمك مع البصل الأخضر المفروم؛ أو البصل الجـاف؛ والطمـاطم المقطعـة حلقـات؛ والخُبز.

اللحم المحشي على الطريقة الإسبانية

المقادير :ـ

1 ـ نصف كيلو لحم بقر (فيليه). 2 ـ ثُلث كوب لوز مقشر مفروم. 3 ـ ثلثي كوب زيتون أخضر مفروم. 4 ـ ملعقة صغيرة قرفة ناعمة. 5ـ ملعقة طعام زيـت زيتـون. 6 ـ ـ 10 أكواب عصير برتقال. 7 ـ كوب مرق لحم. 8 ـ ملعقتا طعام صلصة طماطم.

الطريقة :ـ

1 ـ أزيلي كُل الدهون عن اللحم؛ وبسكين حاد اصنعي خمسة شقوق فيها؛ بعد ذلك اخلطـي اللوز المفروم مع الزيتون والقرفة في وعاء حتى يصبح الخليط ممتزج؛ ثُم ضعي خليط اللوز في داخل شقوق الفيليه واضغطيها بيدك جيداً؛ ثُم اربطي فيليه اللحم بالخيوط حتى لا تتناثر.

2 ـ سخني الزيت وحمري قطعة اللحم لمدة 5 دقائق على نار قوية حتى تُصبح ذهبية اللـون في كل الجوانب؛ وبعد ذلك أضيفي عصير البرتقال ومرق اللحم ومعجون الطماطم إلى قطعة الفيليه واتركيه على نار هادئة حتى يغلي؛ ثُم غطي الإناء واتركيه لمدة 90 دقيقـة أو حتـى ينضج اللحم.

3 ـ بعد ذلك ارفعي قطعة اللحم من الصلصة واتركيها تغلي حتى تتكاثف؛ وأثناء ذلك لفـي قطعة الفيليه بورق الألمنيوم حتى تبقى ساخنة؛ وعند التقديم قطعي الفيليه إلى شرائح وصـبي فوقها الصلصة وقدميها ساخنة؛ وهذه الكمية تكفي لستة أشخاص؛ ومدة التحضير 25 دقيقـة؛ ومدة الطهي 90 دقيقة.

اليخنى العراقي اللحم المتبلة

المقادير :ـ

1 ـ 1500 جرام لحم غنم مع العظام (مقطع). 2 ـ ملعقة صغيرة ثوم مدقوق. 3 ـ ملعقة صغيرة كُركم. 4 ـ ليمونة مجففة. 5 ـ ملح وبهارات حسب الذوق. 6 ـ ماء حسب الحاجة.

الطريقة :ـ

1 ـ ضعي قطع اللحم في إناء عميق واغمريها بالماء ثُم أضيفي الليمونة؛ واتركيهـا حتـى تغلي؛ واكشطي الرغوة كُلما ظهرت عن سطحها.

2 ـ أضيفي الملح والبهار والكركم واتركيه على نار هادئة لمدة 180 دقيقة مع تغطية الإناء بإحكام؛ وعندما ينضج اللحم انزعي العظم عن اللحم وأزيلي الليمونة المجففة وضعي اللحم في طبق التقديم؛ وقدميه مع الأرز؛ وهذه الكمية تكفي لستة أشخاص؛ ومدة الطهي 180 دقيقة.

الكباب العراقي المشوي

المقادير : ـ

1 ـ 1000 جرام لحم غنم مفروم ناعم مع الدهن. 2 ـ 1000 جرام لحم بقر مفروم ناعم مع الدهن. 3 ـ 2 كوب متوسط بقدونس مفروم. 4 ـ كوب متوسط بصل مفروم ناعم. 5 ـ ـ 8 ملاعق طعام (كبيرة) دقيق. 6 ـ كوب متوسط نعناع أخضر مفروم. 7 ـ ملعقتا طعـام (كبيرتان) كزبرة مطحونة. 8 ـ ملعقتا طعام (كبيرتان) كمون ناعم. 9 ـ ملعقتا طعام كباية (بهارات عراقية؛ ويمكن استخدام البهارات التي تفضلينها بدلاً منها) مطحونة. 10 ـ ملعقتان صغيرتان عصير ليمون. 11 ـ فلفل أسود وملح حسب الذوق.

الطريقة : ـ

1 ـ اخلطي لحم الغنم مع لحم البقر في إناء كبير؛ ثُم أضيفي كُل المواد فوق اللحم واخلطيهـا جيداً حتى يتجانس الخليط؛ وشكلي الكباب بالأسياخ واشويها على الفحم لمدة 5 دقـائق لكُـل جانب؛ ثُم ضعي الأسياخ في الخُبز؛ وحمصيها مع الكباب.

2 ـ انثري قليلاً من السماق وأوراق النعناع على الكبـاب وقـدميها سـاخنة مـع السـلطة والطُرشي؛ وهذه الكمية تكفي لستة أشخاص؛ ومدة الطهي 10 دقائق.

تيكس ميكس كون كارني المكسيكي

المقادير : ـ

1 ـ ملعقة طعام زيت زيتون. 2 ـ نصف ملعقة صغيرة ثوم مدقوق. 3 ـ 750 جرام لحمة مقطعة إلى مكعبات. 4ـ نصف كوب بصل مفروم. 5 ـ كوب عصير طماطم. 6ـ ـ علبـة صلصة طماطم وزن 440 جرام. 7ـ نصف كيلو فاصوليا خضراء. 8 ـ ـ نصـف ملعقـة صغيرة مسحوق البردقوش البري. 9 ـ ملعقة صغيرة كمون ناعم. 10 ـ ـ نصـف ملعقـة صغيرة فلفل حريف.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي الثوم والزيت في مقلاة وحمريه؛ ثم أضيفي اللحم إلى المقلاة وقلبيه حتى يصـبح لونه ذهبي؛ ثُم أضيفي البصل وورق الغار وعصير الطماطم وصلصة الطماطم وحركيها على نار عادية حتى يغلي؛ ثُم خففي النار واتركي الإناء على نار هادئة؛ ثُم غطي الإناء واتركيـه حتى ينضج اللحم وتتكاثف المرق وتقل حتى النصف؛ وبعد ذلك أضيفي الفاصـوليا والتوابـل واتركيها حتى تغلي ثانية.

2 ـ قدمي اللحم في طبق مع الصلصة؛ وبالهناء والشفاء؛ وهذه الكمية تكفي لأربعة أشخاص؛ ومدة التحضير 30 دقيقة؛ ومدة الطهي 40 دقيقة.

اللحم بالتوابل والبصل

المقادير : ـ

1ـ ربع كوب زيت زيتون. 2ـ750 جرام بصل صغير. 3ـ 1000 جرام ستيك رقبة. 4 ـ 3 فصوص ثُوم مقطع لنصفـين. 5ـ ملعقة طعام خل أحمر. 6ـ عود قرفة. 7 ـ قليل مـن الفلفل الأسود (حبوب). 8 ـ ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون. 9 ـ ورقة غـار. 10 ـ ملعقة طعام خل أبيض. 11 ـ ملعقتا طعام صلصة طماطم. 12 ـ نصف كوب مـاء. 13 ـ ملح حسب الذوق.

الطريقة : ـ

1 ـ قشري البصل واتركيه دون تقطيع؛ وفي إناء سخني الزيت وحمري البصل علـى نـار هادئة لمدة 5 دقائق؛ ثُم ارفعيه من الإناء وضعيه جانباً؛ ثُم قطعي اللحم إلى مكعبات وضعيهم في الإناء وقلبيها على نار قوية لمدة عشر دقائق حتى يجف المرق؛ ثُم أضيفي الثوم والخـل والتوابل والملح وورقة الغار ومعجون الطماطم والماء وحركيها واتركي الإناء حتـى يغلـي؛ وغطي الإناء واتركيه على نار هادئة لمدة 60 دقيقة؛ أو حتى ينضج اللحم جيداً.

2 ـ بعد ذلك أضيفي البصل إلى الإناء وقلبيه حتى يختلط بالمزيج واتركيه على نـار هادئـة لمدة 15 دقيقة؛ ثُم أزيلي عود القرفة وورق الغار وحبوب الفلفل؛ وقدمي اللحـم سـاخناً مـع الأرز والخُبز والبطاطس والخضراوات الموسمية المطبوخة على البخار؛ هذه الوجبة منشـأها اليونان؛ والكمية تكفي لأربعة أشخاص؛ ومدة التحضير 25 دقيقة؛ ومدة الطهي 90 دقيقة.

أقراص اللحم في صلصة الطماطم اليونانية

المقادير : ـ

1 ـ 800 جرام لحم عجل مفروم. 2 ـ كوب فُتات خُبز أبيض هش. 3 ـ ـ ربـع ملعقـة صغيرة ثوم مدقوق. 4 ـ ملعقتا طعام زعتر طازج مفروم. 5ـ ملعقتا طعام زعتـر بـري طازج مفروم. 6 ـ نصف ملعقة كمون مطحون. 7 ـ ثُلث كوب بصل مفروم ناعم. 8 ـ ـ بيضة مخفوقة. 9ـ ملعقتا طعام زيت زيتون. 10 ـ ملح وفلفل. 11 ـ ملعقتا طعام نعنـاع طازج مفروم. 12 ـ صلصة الطماطم.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي اللحم المفروم في وعاء وأضيفي فوقه كُل المقادير (أي البصل وفُتـات الخُبـز والكمون والزعتر العادي والبري والبيض والثوم) واخلطيهم جيداً؛ ثُم أضيفي الملح والفلفـل حسب الرغبة.

2 ـ خُذي ملعقتين من المزيج واصنعي منهم قُرصاً؛ ثُم كرري العملية حتى ينتهي الخلـيط؛ وبعد ذلك ضعي الزيت في مقلاة وحمري الأقراص التي صنعتها حتى تحمـر؛ ثُـم ضـعيها جانباً على ورق ماص؛ وبعد ذلك في إناء عميق ضعي صلصة الطمـاطم وأضـيفي إليهـا أقراص اللحم المحمرة ودعيها تغلي على نار هادئة لمدة 10 دقائق؛ ثُم قدميها وانثري فوقهـا النعناع الأخضر؛ بلد هذه الأكلة هو اليونان؛ والكمية تكفي لستة أشخاص؛ ومدة التحضير 10 دقائق؛ ومدة الطهي 15 دقيقة.

لفائف السيجار المغربي

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو رقاق جولاج. 2 ـ ثلاثة أرباع لحم بقر؛ أو غنم مفـروم . 3 ـ ـ بصـلة متوسطة الحجم مفـرومة. 4 ـ 5 بيضات. 5 ـ نصف كوب بقدونس مفروم. 6 ـ ـ ثُلـث كوب زيت زيتون. 7 ـ ملعقتان صغيرتان قرفة. 8 ـ نصف ملعقة صغيرة بهار حلـو. 9 ـ ربع ملعـقة زنجبيل مطحون. 10 ـ قليل من الفلفل الأسود. 11 ـ ـ 180 جـرام زبـد مذاب. 12 ـ مقدار مناسب من الملح.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي البصل مع زيت الزيتون في مقلاة؛ ونُقلبها حتى تنضج دون أن يتغير لونها؛ ثُـم نُضيف إلى البصل اللحم المفروم وقلبيها جيداً حتى يمتزجان مع بعضهما؛ وبعد ذلك أضـيفي إلى اللحم والبصل كُل أنواع التوابل (أي القرفة؛ والبهارات؛ والزنجبيل؛ والفلفـل الأسـود؛ والملح) واتركي الخليط على نار هادئة لمدة 10 دقائق مع الاسـتمرار فـي التقليـب حتـى يتجانس اللحم والبصل معاً؛ ثُم أضيفي البقدونس المفروم إلى اللحم وقلبيه جيداً.

2 ـ اخفقي البيضات الخمس في وعاء جانباً؛ ثُم صبيه فـوق اللحـم والبصـل والبقـدونس وحركيه جيداً حتى يتجانس الخليط مع البيض المخفوق وينضج البيض لمدة دقيقتين؛ ثُم ضعي الخليط جانباً حتى يبرد.

لتحضير اللفائف : ـ

1 ـ قطعي الرقائق إلى مستطيلات متساوية واحرصي على ألا تجف الرقائق فتيبس؛ فغطيها بقطعة قماش رطبة؛ ثُم خُذي مستطيل من الرقائق وامسحيه بقليل من الزبد المذاب؛ ثُم ضعي قليل من الحشو على طرف المستطيل واطوي جوانبه؛ ثُم دحرجي المستطيل حتى يصبح مثل السيجار.

2 ـ كرري العملية حتى تنتهي كُل الرقائق؛ وصفي اللفائف في صينية مدهونة بقليـل مـن الزيت وامسحي اللفائف بقليل من الزبد؛ وضعيها في فُرن ساخن متوسط الحرارة لمدة 25 أو 30 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً؛ وقدميها ساخنة؛ والكمية تكفي 20 شخصاً؛ ومدة التحضير حوالي 40 دقيقة؛ ومدة الطهي حوالي 30 دقيقة.

الكرشة والكلاوي بالحمص الشامية

المقادير : ـ

1 ـ 2 كرشة خروف. 2 ـ كبد خروف. 3 ـ رئة خروف. 4 ـ قلب خروف. 5 ـ كلاوي خـروف. 6 ـ 5 بصلات مفرومات. 7 ـ نصف كوب من السمن. 8 ـ ـ نصـف كـوب حمص طبخ. 9 ـ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود الناعم والكمون. 10 ـ 2 ملعقة كبيرة من الثوم المهروس. 11 ـ 2 ملعقة صغيرة من الملح أو حسب الذوق. 12 ـ عصير باذنجـان أحمر حسب الذوق أيضاً.

الطريقة : ـ

1 ـ تُغسل الكرشة ثُم تُنقع في الماء المغلي لمدة تتراوح من 20 ـ 30 دقيقة؛ وتُرفـع مـن الماء وتُنظف جيداً من الدهون؛ وتُقطع لقطع صغيرة بواسطة سكين حاد؛ وتُنظـف الكـلاوي والكبد والقلب والفشة من الدهون الزائدة؛ ثُم تُوضع أيضاً في الماء الساخن مدة 10 دقائق على الأقل؛ وتُرفع من الماء وتُقطع إلى قطع صغيرة وتوضع جانباً؛ ويحمى السـمن فـي الإنـاء؛ ويقلى البصل المفروم؛ ويقلب حتى يصفر لونه؛ ثُم يضاف إليه الثوم المهـروس والبهـارات وعصير الباذنجان.

2 ـ يحرك الخليط جيداً ويضاف إليه قطع الكرشة؛ والقلب؛ والكلاوي؛ والكبد؛ والفشـة مـع البهارات؛ كما ويترك الإناء على نار مدة 40 إلي 50 دقيقة حتـى يقتـرب مـن النضـوج؛ ويضاف الحمص إلى محتويات الإناء مع إضافة المزيد من الماء كُلما دعـت الحاجـة حتـى ينضج جيداً؛ ويصب المحتوي في طبق عميق ويقدم ساخناً؛ وهذه المقادير تكفي من 5 إلي 6 أشخاص؛ ومدة التحضير من 30 إلي 35 دقيقة؛ ومدة الطهي من نصف ساعة إلي ساعة.

مطبق مكة المكرمة باللحم

المقادير :ـ

1 ـ 500 جرام من اللحم المفروم. 2 ـ 5 رؤوس كراث مع ورقها. 3 ـ كوب من الدقيق. 4 ـ كوب من السمن. 5ـ ثلاث أرباع ملعقة صغيرة من البهار الحار. 6 ـ ملعقة صـغيرة من القرفة الناعمة. 7 ـ ملعقة صغيرة من البهار الحلو. 8 ـ ملعقتان صغيرتان من الملح.

الطريقة :ـ

أولاً :ـ تحضير العجين :ـ

1 ـ ينخل الدقيق في وعاء؛ ثُم يضاف إليه مقدار 2 كوب من الماء مع ملعقة صـغيرة مـن الملح؛ وتُدعك العجينة جيداً؛ وتُعجن حتى تُصبح عجينة متجانسة ورخوة؛ وتُغطـى العجينـة بقطعة قماش وتُترك مدة ساعة حتى تخمر جيداً.

2 ـ في هذه الأثناء تُنظف أوراق الكُراث من العروق الصفراء؛ وتُفرم ناعماً وتُغسل وتُوضع في المصفاة؛ ويحمى السمن في مقلاة ويقلى اللحم؛ ثُم يضاف إليه الكُراث المفـروم؛ ويقلـب جيداً؛ ومن ثم تُضاف القرفة؛ والملح؛ والبهارات مع مواصلة التحريك حتى يصـبح الحشـو جاهزاً؛ ويرفع عن النار ويترك جانباً.

3 ـ يقطع العجين إلى 20 قطعة متساوية وتُشكل على شكل كُرات؛ وتُترك مدة 30 دقيقة لكي تختمر من جديد؛ ثُم تُمدد كُل قطعة بواسطة النشابة على شكل دائري؛ ويضغط عليها براحـة اليد حتى تُصبح شفافة وبحجم الطبق؛ وتُوضع على طاولة المطبخ وتُدهن بالسمن؛ وتُطبق من جهاتها الأربعة حتى تأخذ شكل الفطيرة المربعة الشكل؛ وتُكرر هذه العملية لصنع 10 فطـائر فقط.

4 ـ يسخن مقدار من 2 إلي 3 ملعقة كبيرة من الزيت أو السمن وتُقلى حبات الفطيرة العشرة حتى يصبح لونها ذهبياً؛ وتوضع الفطائر المقلية جانباً؛ أما قطع العجين الباقية فتُمدد بالنشابة؛ وتُمدد كُل قطعة علي شكل أرغفة رقيقة؛ ثُم يوضع كل رغيف على الطاولة ويدهن بالسـمن ويوضع في وسطه قطعة فطيرة مقلية؛ وفي وسطها مقدار ملعقة كبيرة من حشو اللحم ويطبق الرغيف الرقيق عليها من الجهات الأربع ويغلق جيداً؛ وتُكرر العملية حتى تنتهي كمية العجين والحشو؛ وتُقلى بالسمن الحامي؛ وتُقلب حتى تُصبح ذهبية اللون؛ وتُصف في طبـق مفـروش بورق نشاف؛ وتُقدم ساخنة؛ وهذه المقادير تكفي من 6 إلي 7 أشخاص؛ ومدة التحضير مـن نصف ساعة إلي ساعة؛ ومدة الطهي من 20 إلي 30 دقيقة.

اللحم بالباذنجان الشامي

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو لحم ضأن (لحم غنم) مقطع لقطع كبيرة. 2 ـ 5 حبـات طمـاطم مقطعـة لمكعبات. 3 ـ 3 حبات بصل مفروم ناعم. 4 ـ حبتان من الباذنجان المقطع طوليـاً. 5 ـ ـ علبة صغيرة من صلصة الطماطم. 6 ـ حبة فلفل أخضر كبيرة مقطعة طولياً. 7 ـ حبة فلفل أخضر حار مقطع طولياً أيضاً. 8 ـ ثلاثة أعواد من القرفة. 9ـ ـ خمسـة فصـوص ثـوم مهروسة مع قليل من الملح. 10ـ عشر حبات من الفلفل الأسود. 11ـ ثلاث ملاعق صغيرة من البهارات المتنوعة. 12 ـ حبتا ليمون. 13ـ ملعقة كبيرة سمن. 14ـ ملعقتان كبيرتـان من الملح. 15ـ أربع أعواد من القُرنفل.

مقادير العجين : ـ

1 ـ 6 أكواب دقيق عادي. 2 ـ 2 كوب دقيق ناعم جداً. 3 ـ ثلاث ملاعق كبيرة من الدهن أو السمن. 4 ـ ماء للعجن. 5 ـ ملعقتان صغيرتان من الملح.

الطريقة : ـ

1 ـ ينخل الدقيق في وعاء كبير؛ ثُم يضاف إليه الملح؛ وتُعمل حفرة في وسطه ليصب فيـه السمن؛ ثُم الماء تدريجياً؛ ويعجن ويدعك جيداً باليد حتى يصبح عجينـة متماسـكة وناعمـة؛ وتُقسم العجينة إلى قطع صغيرة وتُشكل منها كُرات صغيرة؛ ثُم تُمد على هيئة دوائر صغيرة؛ وتُوضع دوائر العجين على طاولة أو سطح مرشوش بالدقيق وتُرقق حتى تُصبح بسـماكة 1 إلي 2 ملم؛ وتُقطع بواسطة كوب أو قطاعة على شكل دوائر صغيرة؛ وعند الانتهاء من فـرد العجين؛ تُوضع الدوائر على سطح مرشوش بالدقيق وتُدهن بالسمن وتُقلب بـين اليـدين مـع الضغط عليها.

2 ـ ثُم تُرش بقليل من الدقيق حتى لا تلتصق ببعضها؛ وتُصف في صينية كبيـرة وتُغطـى بمنخل كبير وتُترك في الشمس مدة ساعتان أو أكثر حتى تجف تماماً؛ ومن الأفضل تحضـير العجينة قبل 24 ساعة من إعداد الطبق لتجف جيداً خلال الليل؛ ثُم يغسل اللحم جيداً ويسـلق بالماء؛ تُنزع الزفرة أو الرغوة عند ظهورها ثُم يضاف إليه البهارات المطحونة والفلفل الأسود وأعواد الدارسين والقرنفل؛ ومقدار 2 ملعقة كبيرة من البصل المفروم ناعماً؛ ويغطى الإنـاء ويترك على نار متوسطة حتى يقترب اللحم من النُضج؛ ثُم تُرفع قطع اللحم من الإناء وتُوضع جانباً؛ ثُم يصفى المرق ويحتفظ به؛ ثُم يحمى السمن في إناء كبيـر ويقلـب البصـل والثـوم المدقوق ويحرك جيداً حتى يصبح يصفر البصل؛ ويضاف إليه اللحم والباذنجـان والطمـاطم؛ والفلفل الأخضر والبهارات؛ وتُقلب جميع المكونات على نار متوسطة حتى تغلي.

3 ـ تُخفف النار وتُترك مدة 10 دقائق حتى تتسبك؛ ثُم يرفـع الغطـاء وتُضـاف صلصـة الطماطم للإناء؛ ويحرك الخليط جيداً؛ ويضاف مرق الساق والليمون الأسود المثقوب ويتـرك على النار يغلي من دون غطاء مدة 10 إلي 15 دقيقة؛ ثُم يغطى الإناء من جديد ويترك علـى نار هادئة مدة 20 دقيقة حتى يقترب نضوج الخضار؛ ويضاف الملح حسب الرغبة؛ ويرفـع غطاء الإناء وتوضع أقراص العجين الواحدة تلو الأخرى وتُحرك بهـدوء حتـى لا تلتصـق الأقراص؛ ثُم يضاف إلى الإناء الكزبرة والكمون المحمص ويًترك الإناء على النار مـن 10 إلي 15 دقيقة على الأقل؛ وعلى نار هادئة حتى ينضج العجين مع مراعاة التحريـك بملعقـة خشبية بين الحين والآخر حتى لا يلتصق العجين؛ ويصب في طبق عميق كبير وتُرتب قطـع اللحم والخضار ويقدم ساخناً؛ وهذه المقادير تكفي من 7 إلي 8 أشخاص؛ ومدة التحضير مـن نصف ساعة إلي ساعة؛ ومدة الطهي من نصف ساعة إلي ساعة.

اللحم بالقمح المجروش

المقادير : ـ

1ـ 2 كيلو من اللحم المقطع. 2ـ 2 كيلو من القمـح المجـروش. 3 ـ أربع حبات من البصل المفروم الناعم. 4ـ 2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحـون. 5 ـ ـ 2 ملعقـة صغيرة من الملح.

الطريقة : ـ

1 ـ يغسل اللحم بالماء وينظف من الدهون الزائدة ويسلق في كمية من الماء الكافي للنضـج على نار قوية؛ ثُم تُنزع الرغوة عن الإناء لدى ظهورها؛ ويضاف إلى اللحم البصل المفـروم؛ والبهارات؛ والملح ويترك على نار متوسطة لمدة ساعة حتى ينضج تماماً؛ ثُم يوضع القمـح المجروش في وعاء كبير ويضاف إليه قليل من الماء والملح ويعجن باليد أو بخلاط كهربـائي حتى يصبح عجيبة متماسكة متجانسة.

2 ـ يقطع العجين ويشكل على شكل أقراص كبيرة ويخبز الفُرن؛ وتُوضع أقراص العجين في صينية كبيرة وعميقة؛ ثُم يصب عليها مرق سلق اللحم؛ وتُسقى جيداً حتى تتشرب المرق جيداً؛ ثُم تُصفي قطع اللحم عليها وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء.

اللحم بالكوسة

المقادير : ـ

1 ـ 2 كيلو من اللحم الضأن (الغنم) الخالي من الدهن.2 ـ 9 بصلات كبيرة الحجم. 3 ـ 2 كيلو من الطماطم. 4 ـ كيلو كوسا.5 ـ 6 أكواب من الدقيق العادي. 6 ـ 2 كـوب مـن

السمن. 7 ـ 3 ملاعق كبيرة من معجـون الطماطـم. 8 ـ 3ملاعق كبيرة مـن البهـارات المتنوعة؛ والقرفة الناعمة 9 ـ 2 ملعقة ملح.

الطريقة :ـ

1 ـ يغسل اللحم ويقطع إلى قطع متوسطة الحجم؛ ويقشر البصل ويغسل ويفرم ناعماً؛ وتُغسل حبات الطماطم وتُفرم ناعماً إلى مكعبات صغيرة؛ وتُغسل الكوسة وتُقطع كل حبة بالطول إلى أربع قطع؛ ويوضع السمن في إناء كبير ويحمى على نار متوسطة؛ ثُم يضاف إليـه البصـل؛ ويقلب حتى يصفر لونه؛ ثُم يضاف اللحم وتُقلب جميع المكونات جيداً حتى يحمر اللحم قليلاً.

2 ـ تُضاف الطماطم المفرومة إلى إناء اللحم وتُحرك باستمرار حتى تـذوب؛ ثُـم تُضـاف البهارات المتنوعة (البهارالحلو؛ والقرفة الناعمة؛ والفلفل الأسود المطحون؛ ومقـدار ملعقـة صغيرة من حبات البهار الحار؛ والملح).

3 ـ تُغمر محتويات الإناء بالماء المغلي ويواصل الطهي على نار قوية حتى يغلي جيداً؛ ثُـم تُضاف صلصة الطماطم إلى الإناء ويترك الإناء على نار خفيفة لمدة ساعة ونصف سـاعة؛ حتى ينضج اللحم جيداً؛ ثُم يرفع الغطاء ويضاف لخليط اللحم قطع الكوسة؛ ويواصل الطهـي لمدة خمسة عشر دقيقة حتى تنضج الكوسة؛ ثُم يرفع الإناء عن النار.

تحضير العجيبة :ـ

1 ـ ينخل الدقيق في وعاء كبير ويخلط؛ مع الملح؛ والماء ويعجن عجناً قوياً حتـى تُصـبح عجينة متماسكة وناعمة؛ و يقطع العجين لكُرات ويغطى بقطعة من القماش الرطب حوالي20 دقيقة كي تخمر العجيبة؛ وتُفرد كُرات العجين بالنشابة على سطح مرشوش بالـدقيق؛ وتُـرق حتى تُصبح كُل كُرة كالرغيف الرقيق؛ ويقطع كُل رغيف بواسطة قالب حاد علـى أي شـكل ترغب فيه؛ وتُكرر العملية حتى نهاية العجين.

2 ـ تُجهز صينية كبيرة ويرش فوقها قليل من الدقيق؛ ثُم تُصف نجوم العجين فوقها؛ ويوضع إناء اللحم على النار ويجب أن تكون الصلصة مرتفعة جداً عن اللحم؛ ولا يمكن إضافة قليـل من الماء؛ وعندما تبدأ الصلصة بالغليان؛ تُضاف نجوم العجين إليها الواحـدة تلـو الأخـرى ويواصل الطهي على نار خفيفة وتُحرك بملعقة خشبية بحذر حتى لا تلتصق النجوم في قـاع الإناء وتُترك على النار حتى ينضج العجين ويبقى القليل من الصلصة؛ وتُصب في طبق واسع وكبير وتُقدم ساخنة.

لحم البقر المبخر على طريقة سيشوان

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو جرام فيليه لحم بقر. 2 ـ 3 شرائح جذر زنجبيل طازج مطحون.
3 ـ 2 ملعقة طعام صلصة صويا قاتمة. 4 ـ ملعقة طعام زيت. 5 ـ عدة أوراق ملفوف. 6
ـ ملعقتان كبيرتان خل أرز أو خل تفاح. 7 ـ 100 جرام أرز مطحون أو كوب واحد. 8 ـ
4 بصلات خضراء مفرومة ناعم. 9 ـ ملعقة ونصف طعام معجون فاصوليا بالفلفل الحـار.
10 ـ ملعقة صغيرة سكر. 11 ـ ملعقة صغيرة ملح. 12 ـ ربع ملعقة صغيرة فلفل أسـود
مطحون.

الطريقة : ـ

1 ـ قطعي اللحم إلى شرائط طولية 5 سم؛ ثُم ضعي الزنجبيل؛ والملح؛ والسـكر؛ والفلفـل؛ والزيت؛ والخل؛ ومعجون الفاصوليا؛ وصلصة الصويا؛ ونصف البصل واخلطيه مـع اللحـم جيداً؛ ثُم اتركيه لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

2 ـ ضعي الأرز المطحون في مقلاة فارغة وحمصيه لمدة من 2 إلي 4 دقائق حتى يتغيـر لون الأرز من الأبيض إلى الأسمر.

3 ـ غلفي اللحم المحمر بالأرز المحمص لإعطائه طبقـة رقيقـة؛ وضـعي علـى مبخـرة الخيزران ورقة اللوتس مدهونة بالزيت أو بورق ملفوف قاسي.

4 ـ ضعي اللحم المغلف في قطعة قماش نظيفة فوق المبخرة واتركيه مدة 15 دقيقـة فـوق الماء المغلي؛ وزينيه بالبصل الأخضر وقدميها مع صلصة الفلفل الحار.

لحم البقر الباكستاني مع السبانخ

المقادير : ـ

1ـ نصف كيلو ستيك بقر مقطع لأنصاف دوائر. 2 ـ ملعقتا طعام صلصة صـويا. 3 ـ ـ ملعقتا طعام شراب محلي. 4ـ ملعقة صغيرة زيت سمسم. 5ـ ملعقة صغيرة سـكر. 6 ـ ـ كوبا سبانخ مقطع. 7 ـ ملعقة زنجبيل مفروم. 8 ـ ملعقتان كبيرتان زيت نباتي. 9 ـ ربـع كوب ماء. 10ـ مكعب مرقة دجاج. 11 ـ نصف ملعقة صغيرة دقيق ذُرة.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي قطع اللحم على سطح أملس واطرقيها بالمدقة حتى ترق قليلاً؛ وضعيه بوعاء مع صلصة الصويا؛ والسكر؛ وزيت السمسم؛ والشراب المحلي؛ واخلطيهم جيداً؛ ثُم ضـعيه فـي

الثلاجة لمدة 120 دقيقة؛ وضعي ملعقتي زيت في مقلاة؛ وقلبي السبانخ والزنجبيـل لمـدة 3 دقائق مع التقليب المستمر؛ ثُم ضعيه جانباً.

2 ـ ضعي الزيت المتبقي في مقلاة وحمري قطع اللحم حتى تنضج على نـار هادئـة؛ ثُـم اسكبي الماء؛ ومكعب مرق الدجاج ودقيق الذُرة واخلطيهم واتركي الخليط حتـى يغلـي؛ ثُـم أضيفي خليط السبانخ؛ والزنجبيل؛ وقلبيه لمدة 4 دقائق حتى تنضج السبانخ؛ واللحم؛ ثم قدميـه ساخناً؛ وهذه الأكلة من الشرق الأقصى؛ وهذه الكمية تكفي لخمس أشخاص؛ ومدة التحضـير 120 دقيقة للنقع؛ ومدة الطهي (15 دقيقة).

فيليه ستيك على الطريقة الصينية

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو جرام فيليه ستيك لحم مقطع شرائح غير سميكة. 2 ـ نصف ملعقة صغيرة كربونات الصودا. 3 ـ 4 ملاعق صغيرة سكر. 5 ـ نصف ملعقة صغيرة ملح. 6 ـ ملعقة صغيرة دقيق ذُرة. 7 ـ ملعقتان صغيرتان صلصة صويا. 8 ـ ملعقة صغيرة صلصة محار. 9 ـ ملعقتان صغيرتان شراب محلي. 10 ـ ملعقة طعام زيت نباتي. 11 ـ كـوب بصـل مقطع دوائر.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي قطع الستيك على سطح أملس؛ واطرقيها بالمدقة قليلاً؛ وضعيها في إناء؛ وأضيفي عليها الكربونات؛ والسكر؛ والملح؛ ودقيق الذُرة وصلصـة الصـويا؛ والمحـار؛ والشـراب المحلي؛ واخلطيهم جيداً؛ ثُم اتركيها مغطاة لمدة ثلاث ساعات.

2 ـ ضعي الزيت في مقلاة على النار وقلبي البصل حتى يحمر؛ ثُم ضعيه في طبق التقـديم؛ ثُم اقلي قطع الستيك بالمقلاة نفسها حتى تنضج وتُحمر علي الوجهين؛ وانتبهي حتى لا تُصبح جافة؛ ورتبي شرائح اللحم فوق البصل وقدميها؛ وهذه الأكلة من الصين؛ وهذه الكمية تكفـي لأربعة أشخاص؛ ومدة التحضير حوالي 180 دقيقة للنقع؛ والطهي10 دقائق.

لحم بقر هونج كونج

المقادير : ـ

1 ـ 450 جرام فيليه لحم بقر مقطع إلى عيدان رقيقة. 2 ـ 225 جرام جزر مقـطع إلـى عيدان رقيقة ورفيعة. 3 ـ 4 حبات طماطم مقطعة إلى عيدان رقيقة. 4 ـ ـ ملعقتـا طعـام صلصة صويا خفيفة. 5 ـ ملعقتا طعام زيت نباتي. 6 ـ نصف كوب بصـل مقطـع إلـى شرائح. 7 ـ ملعقة طعام خل تُفاح. 8 ـ ملعقتان صغيرتان سكر أسمر. 9 ـ ملعقتا طعـام

ماء. 10 ـ نصف ملعقة صغيرة زنجبيل مقطع إلى عيدان رقيقة. 11 ـ نصف ملعقة صغيرة بهارات مطحونة. 12 ـ نصف ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة : ـ

1 ـ اقلي اللحم في الزيت الساخن حتى يحمر؛ وأضيفي البصل والزنجبيل والطماطم والجزر وقلبيها لمدة 3 دقائق؛ ثُم أضيفي السكر والبهارات وصلصة الصويا والخـل والملـح والمـاء واتركيه على نار هادئة لمدة 10 دقائق.

2 ـ بعد تمام النُضج قدميه ساخناً فوراً ... وبلد هذه الأكلة هو هونج كونج؛ ومدة التحضـير 30 دقيقة؛ ومدة الطهي 15 دقيقة.

الكبة النية الشامية

المقادير : ـ

1 ـ نصف كيلو لحم أحمر طازج. 2ـ كوب برغل أسمر ناعم؛ ومنقـى ومغسـول. 3 ـ ـ بصلة صغيرة؛ مقشرة. 4 ـ نصف ملعقة صغيرة بهارات مطحونة (حسب الرغبة). 5 ـ ـ نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. 6 ـ ملعقة صغيرة ملح (حسب الرغبة). 7 ـ ـ ملعقـة طعام صنوبر للتزيين. 8 ـ ربع كوب جوز مقشر للتزيين. 9 ـ 8 وريقات نعنـاع للتـزيين (حسب الرغبة) مغسولة. 10 ـ 8 وريقات ريحان مغسولة. 11 ـ ـ 8 وريقـات بردقـوش مغسولة. 12ـ قليل من زيت الزيتون.

الطريقة : ـ

1 ـ اعصري البرغل باليد ثُم صفيه جيداً من الماء؛ ثُم اطحنيـه مـع البصـل والبردقـوش والريحان بمطحنة كهربائية (أو يدوية)؛ واخلطي اللحم مع البرغـل مـع إضـافة الملـح والبهارات والقرفة؛ وأضيفي القليل من الماء البارد ثُم اعجني الكبة باليد واستمري بذلك حتى تُصبح عجينة الكبة لينة؛ ومتماسكة وملساء.

2 ـ ضعي العجينة في طبق واسع ومطيها حتى تأخذ شكل الطبق؛ وشـكّلي تصـاميم علـى سطح الكبة بواسطة الشوكة؛ ثُم انثري عليها الزيت بشكل دائري وزينيها بالجوز والصـنوبر ووريقات النعناع؛ وبلد هذه الأكلة هو لبنان؛ وهذه المقادير تكفـي لسـتة أشـخاص؛ ومـدة التحضير 30 دقيقة.

خروف محشي (قوزي) على الطريقة الخليجية

المقادير : ـ

1 ـ خروف صغير وزنه من 12 إلى 14 كيلو مذبوح ومنظف. 2 ـ 2 كيلو لحم مفـروم. 3ـ 21 كوب أرز طويل الحبة منقوع ومصفى. 4 ـ 42 كوب ماء لطهي الأرز. 5 ـ ملعقة طعام ملح (حسب الرغبة). 6 ـ كوب ونصف لوز مقشر ومقطع إلـى نصـفين ومحمـر بالسمن. 7 ـ نصف كوب صنوبر منقى من الشوائب ومحمر بالسمن. 8 ـ كـوب ونصـف فُستق حلبي مقشر ومحمر بالسمن. 9 ـ ملعقة كبيرة قرفة مطحونة. 10 ـ ملعقة طعام فلفـل أسود مطحون. 11 ـ ملعقة طعام بهار مطحون. 12 ـ كوب سـمن أو زبـد لقلـي اللحـم المفروم. 13 ـ ملعقة طعام جوز طيب مطحون. 14 ـ ملعقتا طعام فلفل أبـيض مطحـون. 15 ـ ملعقة طعام حب هيـل مطحون. 16 ـ كوب سمن وزيت نباتي ممزوجـان لتحميـر الخروف. 17 ـ شرائح من الليمون. 18 ـ 3 أكواب ماء.

الطريقة : ـ

1 ـ ضعي كوب السمن والزيت في إناء كبير؛ وقلبي اللحم المفروم على النار حتـى يحمـر جيداً؛ وأضيفي الملح والتوابل ما عدا الفلفل الأبيض؛ وأضيفي الأرز إلى اللحم المفروم المقلي وحركيه جيداً ثُم أضيفي الماء؛ وعندما يغلي غطي الإناء واتركيها على نار هادئـة لمـدة 30 دقيقة أو حتى ينضج الأرز؛ واغسلي الخروف جيداً من الداخل والخارج ثُم جففيه من المـاء؛ وافركيه جيداً بالفلفل الأبيض؛ والليمون من الداخل والخارج.

2 ـ احشي الخروف بالأرز المفلفل إلى ثلاث أرباعه؛ وخيطي الفتحة بالإبرة والخـيط؛ ثُـم حمريه بالسمن والزيت من كُل جوانبه؛ ثُم ضعي ورق الألمنيوم على صينية الفُرن علـى أن تتركي زوائد كبيرة من كُل جانب؛ ثُم ضعي الخروف عليها وصبي فوقه 3 أكواب من الماء؛ واربطي ساعديه بفخذيه ليأخذ مساحة أقل؛ ولفي الخروف جيداً بورق الألمنيوم على ألا تتركي فراغاً أو منفذاً للهواء.

3 ـ ضعي الخروف في فُرن ساخن جداً لمدة خمس ساعات؛ وتأكدي من نُضـجه؛ بغـرس شوكة في فخذه؛ وأضيفي قليلاً من الماء إذا احترق ورق الألمنيوم؛ واخرجي الخروف المحمر من الفُرن؛ وافتحي ورق الألمنيوم وارفعي الخروف بحذر لوجـود بعـض السـوائل قُربـه؛ وضعيه في طبق كبير مخصص للتقديم ورتبي الأرز واللحم على جوانبه ثُم انثري عليه اللوز والصنوبر والفُستق؛ وقدمي الخروف المحشي ساخناً وإلى جانبه اللبن الزبادي والسلطات.

رقبة محشوة علي الطريقة اللبنانية

المقادير : ـ

1ـ رقبة غنم حوالي 2 كيلوجرام خالية من العظام؛ ومنظفة من الزوائد. 2ـ كوبا أرز طويل منقى ومغسول. 3 ـ 300 جرام لحم مفروم. 4 ـ نصف كوب سمن. 5 ـ ـ ملعقتان صغيرتان ملح. 6 ـ ملعقة صغيرة بهار مطحون. 7 ـ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. 8 ـ 3 ورقات غار. 9 ـ حبة جوزة الطيب. 10 ـ حبتا قُرنفل. 11 ـ عود قرفة. 12 ـ بصلتان متوسطتان؛ مقشرتان. 13ـ نصف كوب صنوبر مقلي. 14 ـ نصف كوب لوز مقشر مقلي. 15 ـ ربع كُوب فُستق حلبي مقلي. 16 ـ 4 أكواب ماء.

الطريقة : ـ

1 ـ قلبي اللحم المفروم بنصف كمية السمن لمدة 10 دقائق على نار هادئة؛ ثُم أضيفي الأرز وقلبيه لمدة دقيقة واحدة؛ وأضيفي الماء ونصف كمية الملح والقرفة والبهار واطهي على نار هادئة لمدة 15 دقيقة؛ وارفعي نصف كمية الأرز وتابعي طهي ما تبقى لمدة 15 دقيقة؛ ثُم احشي الرقبة بكمية الأرز النصف مطهي؛ ثُم خيطيها جيداً؛ وضعيها في إناء واغمريها بالماء وأضيفي إليها ورق الغار؛ والقرفة؛ والقُرنفل واطهيها لمدة 90 دقيقة أو حتى تنضج.

2 ـ وبعد النضج ارفعيها وادهنيها بنصف كمية السمن؛ ثُم ضعيها في صينية وأضيفي إليها التوابل والبصل وأدخليها في فُرن ساخن جداً لمدة 54 دقيقة مع التقليب؛ وقدميها في طبق كبير مع بقية الأرز واللحم وزينيها باللوز والفُستق المقلي؛ وكمية المقادير تكفي لخمسة أشخاص.

كبة مشوية شامية

المقادير : ـ

1ـ كيلو ونصف برغل ناعم منقى ومغسول جيداً. 2 ـ كيلو ونصف لحم. 3 ـ بصلة كبيرة مقشرة ومقطعة. 4 ـ كوب ماء بارد. 5 ـ ملعقة صغيرة ملح. 6 ـ نصف ملعقة صغيرة قرفة مطحونة. 7 ـ نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون. 8ـ 750 جرام لحم مفروم. 9ـ كوبا بصل مقشر مفروم فرماً ناعماً. 10ـ كوب جوز مفروم ومقلي. 11ـ نصف كوب ريحان مفروم فرماً ناعماً. 12ـ نصف كيلو دهن مفروم. 13 ـ نصف كوب سمن. 14 ـ ـ ربع ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة: ـ

1 ـ انقعي البرغل بالماء لمدة 10 دقائق؛ ثم صفيه بالمصفاة واعصريه بيديك لتتخلصي مـن الماء الزائد؛ ثم اتركيه جانباً؛ وافرمي البصلة المقطعة واللحم بماكينة فرم اللحم على دفعـات؛ ثم ارفعي الخليط وضعيه جانبا.

2 ـ اخلطي خليط اللحم مع البرغل والملح والفلفل الأسود والقرفة ثم اطحنيه علـى دفعـات بماكينة الفرم الكهربائية؛ وبللي المزيج بقليل من الماء البارد؛ واعجني الكبة بيديك مع تكـرار تبليلها بالماء البارد وذلك كي تُصبح العجينة لينة ومتماسكة؛ وغطيها بقطعة قماش وضـعيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.

لتحضير الحشو : ـ

1 ـ قلبي البصل مع الملح بالسمن حتى يذبل؛ وأضيفي اللحم المفروم والملح وقلبي الخلـيط على النار حتى ينضج؛ ثم أضيفي الجوز والدهن وقلبي الخليط وارفعيه عن النار؛ وأضـيفي إليه الريحان المفروم واخلطي جيداً؛ وغطيه واتركيه جانباً.

2 ـ قسمي عجينة اللحم إلى كُرات بحجم البيضة واتركيها جانباً؛ وضعي الكُرة في المغرفة؛ وبللي يدك بالماء البارد وملسي علي سطح الكبة لتُصبح رقيقة؛ وضعي ملعقة طعام من الحشو في الوسط؛ ثم خُذي كُرة ثانية من الكبة؛ وبللي يدك بالماء البارد ورققيها حتى تُصبح متماسكة ورقيقة وضعيها فوق الحشو وطبقي الأطراف.

3 ـ اقلبي المغرفة على يدك وضعي القرص جانباً؛ وكرري العملية مـع البـاقي؛ وادهنـي الأقراص المحشية بقليل من السمن؛ ثم اشويها على الفحم الواحدة تلو الأخـرى مـع تقليبهـا لتُصبح بنية من الجهتين؛ وضعيها في طبق وقدميها ساخنة وبجانبها السلطة؛ وهـذه الكميـة تكفي لعشرة أشخاص؛ ومدة التحضير 120 دقيقة؛ ومدة الطهي 20 دقيقة.

طبق تايلندي سريع

المقادير : ـ

1 ـ 230 جرام من دجاج مفروم ناعم. 2 ـ 6 حبات فلفل حريف مدقوق. 3 ـ 2جرام ثوم مدقوق. 4 ـ 8 جرام فلفل أحمر مقطع. 5 ـ 8 جـرام قطـع بصل. 6 ـ 5 جـرام أوراق حبق حـريفة. 7 ـ 35 مل زيت نباتي. 8 ـ 15 مل من صلصة السمك. 9 ـ 10 مل مـن صلصة المحار. 10 ـ قليل من السكر. 11 ـ 10 مل صلصة الصـويا السـوداء. 12ـ ـ مسحوق البهار الأبيض. 13ـ زيت نباتي.

الطريقة : ـ

يقلى الثوم؛ والفلفل الحريف في قليل من الزيت النباتي حتى تُصبح بنيـة؛ ويضـاف الـدجاج المفروم مع البصل والفلفل الأحمر وأوراق الحبق؛ وتُقلّى المقادير لعـدة دقـائق؛ وتُضـاف صلصة السمك والمحار والصويا السوداء؛ والسكر ومسحوق البهار الأبيض؛ وتُطهى المقادير لعدة دقائق؛ ثُم يقدم الطبق ساخناً؛ وبالهناء والشفاء.

سلطة الطحينة المصرية

المقادير : ـ

1ـ كوب طحينة. 2ـ نصف كوب ماء. 3ـ ملعقة كبيرة عصير ليمون. 4ـ ملعقة صـغيرة فلفل. 5 ـ أربع فصوص ثوم مهروسة. 6 ـ ملح حسب الرغبة. 7 ـ بقدونس مفروم فرمـاً ناعماً.

الطريقة : ـ

1 ـ يخلط الدقيق في إناء مع الماء؛ وعصير الليمون الحامض؛ أو الخل حتى يصبح الخلـيط سائلاً ومتجانساً؛ ويضاف للخليط الفلفل الأسود والملح والثوم ويحرك المزيج جيداً؛ ويصـب في أطباق صغيرة ويزين بقليل من البقدونس المفروم.

2 ـ تُقدم سلطة الطحينة مع الأسماك وأنواع المشويات؛ وهذه المقادير تكفي مـن 6 إلـي 7 أشخاص؛ ومدة التحضير من 5 إلي 10 دقائق.

أسياخ اللحم بالثوم والزنجبيل الشامية

المقادير: ـ

1 ـ شريحة لحم سميكة خاليه من الدهون والعظم. 2 ـ ثُوم مقطع بشكل رقيـق. 3 ـ ربع كوب خل. 4 ـ ملعقتا خليط الثوم بالزنجبيل (ثُوم مطحون مع زنجبيل طازج). 5 ـ ملح (حسب الرغبة). 6 ـ عصير ليمون. 7 ـ ربع كوب ماء. 8 ـ ملعقـة صـغيرة أورجـانو مجفف ومطحون. 9ـ ملعقة كبيرة زيت. 10ـ ملعقة توابل مشكلة. 11 ـ ملعقـة صـغيرة ملح.

الطريقة : ـ

1 ـ قطعي شريحة اللحم لمكعبات؛ واخلطي بقية المقادير في إناء؛ ثُم ضعي قطعة اللحم فيها؛ وغطيها واتركيها في الثلاجة 12 ساعة مع التحريك من حين لآخر.

2 ـ سخني الفُرن أو أشعلي الفحم (حسب الرغبة؛ ثُم قومي بوضع قطع اللحم في 10 أسياخ خشبية؛ أو معدنية مع ترك فراغ بين كُل قطعة وأخري؛ وادهني القطع باستمرار بالخليط أثناء الشوي بواسطة الفُرشاة) واشويها حتى تنضج وتُقدم ساخنة؛ وبالهناء والشفاء.

البيتزا الإيطالية المحشوة

مقادير العجينة: ـ

1 ـ 3 أكـواب دقيق أبيض. 2 ـ ملعقة صغيرة ملح. 3 ـ ملعقة صغيرة سكر. 4 ـ ملعقة كبيرة لبن بودرة. 5 ـ ملعقتان كبيرتان زيت. 6 ـ كوب ماء كبـير. 7 ـ للتغطية صـفار بيضة؛ وسمسم.

للحشو : ـ

1 ـ كوب صلصة طماطم للبيتزا. 2 ـ نصف كوب شرائح زيتون. 3 ـ نصف كوب شرائح فطر. 4 ـ نصف كوب فلفل أخضر بارد مفروم. 5 ـ كوب جبن موذزاريلا مفروم.

الطريقة : ـ

1 ـ تُنخل مكونات العجين الجافة؛ ويضاف إليها الماء والزيت ويعجن جيـداً حتـى تتكـون عجينة متجانسة؛ ثُم تُغطى وتُترك في مكان دافيء حتى يتضاعف حجمها.

2 ـ تُقسم العجينة إلى كُرات بحجم الجوز؛ وتُوضع في صينية مرشوشة بالدقيق؛ وتُشكل على شكل دائرة؛ وتُمسح بقليل من صلصة الطماطم؛ ثُم الحشو؛ وتُبرم أطرافها؛ وتُصف في صينية مدهونة بالزيت؛ ويمسح سطح البيتزا بصفار البيض ويرش بقليل من السمسم؛ ويدخل في فُرن متوسط الحرارة حتى تتحمر؛ وتُقدم.

الكبة المبرومة بالطريقة الحلبية

مقادير العجينة : ـ

1 ـ كيلو برغل. 2 ـ كيلو لحم أحمر. 3 ـ بصلة. 4 ـ ملح؛ وبهارات. 5 ـ رشة كمون.

الحشو : ـ

1 ـ نصف كيلو لحم غنم مفروم فرماً ناعماً. 2 ـ نصف كيلو لحم غنم مفروم فرما خشناً. 3 ـ فُستق حلبي (كمية كبيرة حسب الذوق) 4 ـ ملح؛ بهارات؛ قرفة (حسب الذوق).

الطريقة : ـ

1 ـ ننقع البرغل بالماء البارد قليلاً؛ ثم يصفى من الماء جيداً ويطحن ثـلاث مـرات علـى ماكينة طحن اللحم؛ وندعك البرغل باليد أو على العجانة الكهربائية لمدة خمـس دقـائق؛ ثُـم نُضيف اللحم وندعك حتى نحصل على العجينة؛ ثُم نقلي اللحم الخشن ونُتبله بالبهارات وندعه حتى يبرد؛ ونخلط اللحم الني والمقلي والفستق حتى نحصل على عجينة متجانسة؛ ثُـم نـدهن صينية فُرن بالسمن؛ ونفرد قسم من عجينة الكبة على ورق نايلون مبلول بالماء علـى شـكل مستطيل متوسط الحجم؛ ونضع قسم من الحشو في المنتصف؛ ثُم نلـف النـايلون مـن أحـد

الأطراف فتلتف معها الكبة, ولكن يجب أن تُلف العجينة مرة واحدة فقط؛ أي أننـا لـن نلـف العجينة فوق بعضها البعض (سنحصل على طبقة واحدة من العجينة؛ وفي منتصفها الحشو)؛ وبعد لف العجينة فوق الحشو بمساعدة ورق النايلون, نُملس علي السطح باليد المبلولة بالماء؛ ونسد الأطراف بعجينة الكبة (سيكون الشكل النهائي تقريباً مثل الكبة المقلية؛ و لكـن طبعـاً الحجم أكبر) وننقلها بحذر للصينية المدهونة بالسمن.

2 ـ بهذه الطريقة نحصل على أول أسطوانة نضعها في الصينية ونُكرر العملية في نصـف الأسطوانة الثانية؛ ثُم الثالثة؛ ولكن ننتبه ألا تلتصق كُل اسطوانة بالأخرى وهكذا حتى تنتهـي الكمية؛ وبطرف السكينة الغير حاد نرسم خطوطاً مائلة على وجه الكبة المبرومة لنُحدد القطع بحيث تُغرز السكين بشكل لطيف؛ ثُم نغمر الكبة تماماً بالسمن ونضعها في فُرن متوسط حتى تنضج؛ وتُصفى من السمن؛ وبعد أن تبرد قليلاً تُقطع (إذا قُطعت الكبة وهي ساخنة تتفتفت)؛ وتُقدم بالهناء والشفاء.

محشى ورق العنب المصري

المقادير : ـ

1 ـ ورق عنب (حسب الكميه المرغـوبة). 2 ـ عصير طماطم. 3 ـ ـ سـمن. 4 ـ ـ عصير ليمونة.

للحشو : ـ

تُعد خلطه نية من الأرز والطماطم المقطعة والبقدونس واللحم المفـروم وعصـير الليمون وملح وفلفل وبهارات.

الطريقة : ـ

1 ـ يسلق ورق العنب في ماء وملح لمده ربع ساعة؛ ويقطع العنق من الورقة وتُفرد ويكون وجهها الأملس من الخارج؛ ولعمل الحشو تُدعك البصلة المبشورة بالملح والفلفل والبهـارات؛ وتُقشر الطماطم وتُقطع قطعاً صغيرة.

2 ـ تُوضع الخلطة في كُل ورقة وتُلف كالإصبع؛ ويفرد بعض ورق العنب في قـاع الإنـاء ويرص فوقها أصابع ورق العنب؛ ويضاف عصير الطماطم والماء والسمن وعصير الليمـون المغلي على ورق العنب حتى يتغطى؛ ثُم يرفع على النار حتى يغلى؛ وتهدأ درجـة الحـرارة حتى ينضج.

الفلفل المصري المحشو

المقادير :ـ

1 ـ وحدات من الفلفل. 2 ـ تُعد خلطه نية من الأرز؛ والطمـاطم المقطعـة؛ والبقـدونس؛ واللحم المفروم؛ وعصير الليمون؛ وملح؛ وفلفل؛ وبهارات.

لعمل الحشو :ـ

1 ـ تُدعك البصلة المبشورة بالملح والفلفل والبهارات؛ وتُقشر الطماطم وتُقطع قطعاً صغيرة؛ ويغسل الفلفل؛ وتُزال البذور وينقع الفلفل في الماء والملح.

2 ـ يحشى بالحشو ويترك فراغ بسيط حتى يتمدد الأرز ويرص في صينية؛ ويوضع عليهـا عصير الطماطم والسمن والماء؛ ويوضع على النار حتى يغلى ويدخل الفرن حتى ينضج.

الطماطم الشامية المحشية

المقادير :ـ

1 ـ كيلو طماطم جامده. 2 ـ نصف كيلو لحم مفروم. 3 ـ بصله كبيرة مبشـورة. 4 ـ ـ ثلاثة ملاعق سمن وكوبين من الأرز. 5 ـ ملح؛ فلفل؛ بهارات؛ حزمتين مقدونس؛ عصـير الليمون؛ عصير طماطم.

الطريقة :ـ

1 ـ لعمل الحشو تُدعك البصلة المبشورة بالملح؛ والفلفل؛ والبهارات؛ وتُقشر الطماطم وتُقطع قطعاً صغيرة؛ ثُم يغسل الأرز ويصفى ويشوح اللحم في السمن؛ ويترك ليبرد ويخلط مع باقي الأرز والبصلة والطماطم المقطعة؛ ثُم تُغسل الطماطم الجامدة وتُقور مـن الـداخل ونحـتفظ بالغطاء ملتصق فيها؛ وتُتبل كُل واحدة بالملح؛ والفلفل؛ وتُحشى بالحشو وتُغطى.

2 ـ تُرص في صينية ويضاف كوب من عصير الطماطم والسمن والماء المغلي حتى تتغطى الطماطم؛ ثُم تُوضع على النار حتى تغلي؛ ثُم في فُرن مرتفع الحرارة حتـى تنضـج؛ وبعـد النضج تقدم بالهناء.

محشى الكُرنب المصري

المقادير :ـ

1 ـ واحدة كُرنب متوسطة الحجم. 2 ـ نصف كوب عصير طماطم. 3 ـ ماء. 4 ـ ملعقة سمن. 5 ـ ملح وكمون (حسب الحاجة).

للحشو :ـ

1 ـ تُعد خلطه نية من الأرز؛ والطماطم المقطعة؛ والبقدونس؛ واللحم المفـروم؛ وعصـير الليمون؛ والملح؛ والفلفل؛ والبهارات.

الطريقة : ـ

تُزال العروق الغليظة والرأس من حبة الكُرنب؛ وتُقطع الأوراق ثُم تُسلق في المـاء المغلي المضاف إليه الملح؛ والفلفل؛ وبعض الكمون؛ وتُقطع الأوراق قطعاً مناسبة وتُحشى كُل قطعة بقليل من الخلطة وتُلف أصابع حتى ينتهي المقدار؛ ثُم يرص في إناء بانتظام؛ ويصـب عليه عصير الطماطم؛ والسمن؛ والملح؛ وعصير الليمون؛ ويترك الإناء على النار حتى يغلى؛ ثُم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج؛ وبعد ذلك قدميها بالهناء والشفاء.

الكُفتة اللبنانية ... طعم رائع

يشتهر المطبخ اللبناني بغناه في النشويات؛ والفواكه؛ والخضروات ولأن لحم الغـنم هو الأكثر استعمالاً في المطبخ اللبناني فإن الطهي غالباً ما يكون إما بالشوي أو التحميـر أو بطريقة السوتيه في زيت الزيتون؛ ويكثر استعمال الزبد والكريمة في الحلوى؛ ويتشابه المطبخ اللبناني مع اليوناني في بعض أنواع الحلوى بحكم وجود البلدين على ساحل البحر المتوسـط بما ينقل الثقافات ويسمح بتداولها؛ أما بالنسبة للخُبز فهو عنصر أساسي على المائدة اللبنانيـة؛ وله عدة طُرق في الصنع أو التقديم فيتم تزيينه أحياناً بالزعتر؛ والسمسم؛ وزيـت الزيتـون؛ وفي الوجبات الأخرى يستخدم في تناول الطعام نفسه؛ أما الثوم وزيت الزيتون فهما ضـيفان عزيزان على معظم الأطباق اللبنانية؛ والكُفتة اللبنانية هي ما نقدمه في السطور التاليـة مـن مطبخ لبنان : ـ

المقادير: ـ

1 ـ كيلو لحم ضأن مفروم؛ ويمكن خلطه مع اللحم البقري أيضاً. 2 ـ حبة بصـل كبيـرة مفرومة. 3 ـ حزمة من نعناع وبقدونس مفرومين فرماً ناعماً. 4 ـ كوب صـنوبر. 5 ـ ـ ملعقة كمون. 6 ـ 2 ملعقة قرفة. 7 ـ ملح وفلفل حسب الرغبة.

الطريقة : ـ

ضعي جميع المكونات في إناء مناسب واخلطي المكونات جيداً؛ ثُـم قـومي بلـف الخليط في البلاستيك واتركيه قليلاً (ساعة) بالثلاجة ليصير تشكيله أيسر وتتشرب النكهـات داخله؛ ثُم شكلي الخليط في شكل قطع بيضاوية؛ ثُم قومي بقليها في الزيت الحار؛ وتُقدم مـع الخبز ويصنع منها شطائر لذيذة بالمايونيز والخس.

ملاحظات : ـ

هذا الطبق شهير في المغرب ودول حوض البحر المتوسط ويمكن طهـي كُـرات الكُفتة بالشي في الفُرن مع إضافة صوص عليها؛ كما يمكن تقليب كُرات الكُفتة في السـميد أو الدقيق أو البقسماط قبل التحمير.

السبانخ الإيطالية

الكانيلوني من الأطباق الإيطالية الجميلة والشهيرة؛ وطيبة المذاق؛ ومن المعـروف القيمة الغذائية الرائعة للسبانخ والتي تجعل منها مع الكانيلوني وجبة متكاملة غنيـة ممتـازة؛ ويكفي هذا الطبق من 6 ـ 8 أشخاص؛ ويستغرق في إعداده حوالي ساعة ونصف.

المقادير : ـ

1 ـ 2حبة طماطم متوسطة. 2 ـ 12ورقة لا زانيا. 3 ـ 350جرام من السبانخ المجمدة. 4 ـ 250جرام جبنة ري كوتا؛ و75جرام جبن بار ميزان. 5 ـ بيضتان مضروبتان. 6 ـ ملح وفلفل. 7 ـ زيت زيتون. 8 ـ فصين ثوم؛ وبصلتين مبشورتين جيـداً. 9 ـ ـ 800 جـرام طماطم مقطعة؛ وصلصة البيضاء. 10 ـ 25جرام زبد. 11 ـ 25 جرام من الدقيق. 12 ـ نصف كيلو لبن.

الطريقة : ـ

لصناعة الصلصة : ـ

يحمر الثوم؛ والبصل في الزيت؛ ثُم تُضاف له الطماطم وتُتـرك 20 دقيقـة حتـى تنضج مع التتبيل.

لصناعة الصلصة البيضاء : ـ

1 ـ حمرى الدقيق في الزبد المذوب والمسخنة؛ ثُم أضيفي اللبن تدريجياً مع التقليب المستمر مع إضافة الملح؛ والفلفل؛ وملعقة صغيرة من الصلصة؛ ثُم يغلى الماء في إناء كبير وتطهـى اللازانيا لمدة 10 دقائق؛ ثُم تُوضع في صينية مع تغطية كل طبقة بنايلون منعاً لالتصاقها.

2 ـ قومي في إناء آخر بخلط السبانخ مع جبنة الري كوتا؛ والبصـل الأخضـر؛ والبيضـة والملح؛ والفلفل؛ ثُم أضيفي بالملعقة خليط السبانخ على ورقة لا زانيا؛ ثُم تُلـف؛ ثُـم قـومي بتكرار العملية مع الأوراق المتبقية؛ وضعي لفافات اللازانيا في صينية فرن كبيرة؛ ثُم ضـعي الطماطم فوق لفافات اللازانيا؛ وأسكُبي صلصة البشاميل فوق لفافات اللازانيا؛ ثُم أضيفي إليها جبنة الموزاريلا؛ وتُطهى في الفُرن على حرارة 220 مئوية لمدة 40 دقيقة حتى تُصبح ذهبية اللون.

طاجن الأرز المعمر الفلاحي

المقادير : ـ

1ـ 2كوب أرز. 2ـ بصلتان. 3ـ 2 كوب بهريز دجاج. 3 ـ ملعقة كبيرة سمن. 4 ـ ـ 3 ملاعق كبيرة قشدة. 5 ـ كوب لبن, وملح, وفلفل للحشو. 6 ـ نصف كيلو لحم بتلو ويقطـع

لمكعبات ويسلق نصف سلق, أو 2 زوج حمام ويسلق نصف سلق, أو دجاجة وتُسـلق أيضـاً نصف سلق؛ وتُخلي بقدر الإمكان من العظم والجلد.

الطريقة : ـ

1 ـ يغسل الأرز؛ ويوضع في طاجن مدهون بالسمن؛ ثُم يرص اللحم أو الحمام أو الـدجاج؛ ثُم يوضع باقي مقدار الأرز؛ ويغلي اللبن والبهريز؛ ويصب فوق الأرز؛ ويغطـي الطـاجن؛ ويوضع في فُرن متوسط الحرارة؛ ويغطي مع رفع الغطاء من حين لآخر؛ وإضافة قليل مـن اللبن كُلما احتاج الأمر.

2 ـ يرفع الغطاء قبل تمام النُضج بحوالي 10 دقائق؛ وتُوضع باقي القشدة علي الوجه؛ يعـاد الطاجن للفُرن حتى يحمر الوجه؛ ويقدم ساخناً مع سلطة الخضراوات؛ وبالهناء والشفاء.

طاجن النعام المشوي مع المشروم

المقادير : ـ

1ـ من 100 إلي 150 جرام لحم نعام طري. 2 ـ كمية من عيش الغُراب الطـازج. 3 ـ ـ ربطتان من الكُرات يقطعان خشناً. 4 ـ أربع فصوص ثوم مفري. 5 ـ ملعقتان من الزعتـر الطازج المقطع.

صوص المُستردة : ـ

1 ـ أربع حزم من الكُرات المقطع ناعماً. 2 ـ ملعقة من الزعتر الطازج. 3 ـ 2 ملعقة من المستردة. 4 ـ نصف فنجان من الكريمة.

تحضير الصوص : ـ

1ـ يتم تسوية الكُرات في الزبد. 2 ـ يتم خلط المقادير السابقة في وجود الكريمة.

3 ـ يتم إضافة الخليط إلى الكُرات المطهو.

تحضير المشروم : ـ

يتم طهي الكُرات مع إضافة المشروم؛ ويضاف الثوم؛ ويقلب حتى ينضـج وتجـف سوائله.

تحضير لحم النعام المشوي : ـ

1 ـ يتم طهي شرائح اللحم في إناء كبير مع مقدار من البصل والبهارات؛ ثُم تُشوح في نـاء تحمير قليل الزيت؛ وبعد ذلك يوضع المشروم (فطر عيش الغراب) في منتصف الطبق؛ ثُـم تُوضع شرائح النعام بعد تشويحها مرتبة حول المشروم الموضوع في المنتصف؛ ثُم بعد ذلـك يوضع الصوص على اللحم بطريقة ظريفة؛ ويقدم بالهناء والشفاء.

مكرونة الدجاج الإيطالية (نجرسكو)

المقادير :ـ

1 ـ ربع كيلو صدور دجاج مسلوقة ومقطعة حسب الرغبة. 2 ـ 2 ملعقة كبيرة زبد. 3 ـ ـ ملعقتان كبيرتان دقيق. 4 ـ ملح؛ وفلفل للتتبيل. 5 ـ قليل من جوزة الطيب. 6 ـ 3 أكواب لبن. 7 ـ مكرونة شريطية مسلوقة. 8 ـ صفار بيضة.

الطريقة :ـ

1 ـ في إناء على النار نضع الزبد والدقيق ونُقلب؛ ثُم اللبن ونقلب حتى يغلظ القوام ثم نضـع الدجاج ويتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب.

2 ـ إذا غلظ القوام يمكن إضافة اللبن؛ وإذا خف فيمكن خلط دقيق مع الزبد على البارد؛ ثُـم إضافتها على الخليط؛ ثُم نضع المكرونة ونقلب جيداً.

3 ـ في صينية الفُرن نضع الخليط ونضرب صفار البيضة ونرشها على الوجه وتدخل الفرن حتى تنضج؛ وتخرج وتقدم ساخنة؛ وبالهناء والشفاء.